Oecon.
1260

Oec 1260

R

Oecon.
opp. illust.
p. 69.
Oec. gen. N: 162.

Oekonomische
und
Cameralistische
Abhandlungen
auch
Bekanntmachung
anderer nützlichen
Vorschläge und Erfahrungen

von
Möller,
Commissionsrath und Bürgermeister in Hamm, Mitdirektor der westph. ökonom. und Ehrenmitglied der Leipziger ökonom. Gesellschaft.

Erstes Bändchen.

Osnabrück 1803.
Bey Heinrich Blothe.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Inhalt
des ersten Bändchens.

1. Mittel wider die Viehseuche und wie sie gänzlich auszurotten sey, nebst Anweisung zur verbesserten Kälberzucht. Seite 1.

2. Ueber das viele Branntweinbrennen, — Branntweinsaufen, und wie die Kornfrüchte, bey der bisherigen nämlichen Menge der Brennereyen, durch Surrogate künftig geschont, und die Kornfelder hierdurch vermehrt werden können. — 23.

3. Einige Gedanken über die Verbesserung der Obstbaumzucht. — 44.

4. Von der Cultur und dem Nutzen des Mohn-Oels. (Papaver, pavot.) — 54.

5. Der Chinesische Oel-Rettig. — 62.

6. Von dem englischen Senf-Oel. — 64.

7. Der große Nutzen des Hollunderbaums. — 71.

8. Die Schaafe zu zeichnen, ohne die Wolle zu verderben. Seite 78.

9. Warnung für den Gebrauch des Bleyweißes, als Heilmittels. — 79.

10. Holländischen Traß zu verfertigen. — 81.

11. Die Siegellack-Pettschafte von Briefen zu benutzen, um neues Siegellack daraus zu verfertigen. — 83.

12. Nachricht von der Behandlung des Klees zu Heu, vom Herrn Prediger Klappmeyer zu Wormen in Kurland. — 85.

13. Regenwürmer zu vertreiben. — 86.

14. Ueber die nöthige Anzahl der Feuerspritzen in den Städten, welche in der Verbindung der Feuerassecuranz-Societät zusammenstehen, nebst einigen Löschungsvorschlägen. — 87.

15. Aufgaben und Vorschlag. — 110.
Auf welche Weise sind hundert tausend oder mehr Obstbäume im Lande allgemein einzuführen und zu pflanzen, ohne daß die Hausbewohner sich darum zu bekümmern, oder die geringste Ausgabe für die Anlagen zu bezahlen brauchen, und ohne daß der Staat dazu eine Unterstützung zu leisten nöthig hat.

Mittel wider die Viehseuche und wie sie gänzlich auszurotten sey, nebst Anweisung zur verbesserten Kälberzucht.

So wie eine solche Rubrik mir selbst schon auffallend scheint, wenn sie mir vorkommt — so werden gewiß auch meine Leser sich verwundern, in meinen Blättern eine so bedeutende Ueberschrift zu finden, da so viele geschickte Männer in der Welt ihr Studium darüber erschöpft haben, und am Ende einverstanden sind, daß so wenig ein Präservativ als ein Curmittel wider die Seuche auszufinden möglich sey, und daß eine gänzliche Ausrottung dieser verderblichen Krankheit unter die Rubrik der frommen Wünsche gezählet zu werden verdiente.

Tausend Mittel sind ausstudirt — wenn sie an einem Orte, vielleicht zufällig, glücklich einschlugen, so wurden sie als Universal-Mittel mitgetheilt und angepriesen. Sie halfen aber in anderen Gegenden nichts. Daher entstanden nun Bibliotheken, — voll von Recepten, Behandlungen und Vorschlägen, worin man aber kein allgemeines Mittel wider diese Krankheit fand.

Die gegenwärtigen Vorschläge zielen nicht auf Medicamente, sondern theils auf Inoculation, die aber im eigentlichen Sinne bessere Folgen und Wirkung verschaffen soll, als auf die bisherige gewöhnliche Weise möglich war, — theils auf verbesserte Anzucht des jungen Viehstandes, die ohnehin zur Empfehlung hier einen Platz verdient.

Also ein Mittel, welches nicht auf der Stelle, sondern erst in der Zeitfolge anwendbar zu machen ist.

Der Herr von Salchow, Professor der Chemie und Landphysikus in Meldorf im Süder Dithmarschen, ist der Mann, der schon vor 20 Jahren behauptete, daß der Hauptgrund der Seuche im vernachlässigten Aufziehen der Kälber zu suchen sey. Sein ganzes Resultat besteht darin: Daß die Kälber natürlicher, wie bisher

gewöhnlich gewesen, zur Zucht erzogen, und der Springochse so wie seine Kuh inoculirt und durchgeseucht werden müssen.

Daß die Ochsen oder Kuhkälber, die hievon fallen, und zur Zucht gebraucht werden sollen, ebenfalls inoculirt werden müssen.

Wenn denn diese Ochsenkälber mit dergleichen Kuhkälbern nach 2 Jahren sich begattet haben, so soll die folgende Generation, wenn alles beobachtet wird, frei von aller Ansteckung bleiben, mithin die Seuche dadurch ausgerottet seyn.

Dieser Vorschlag bewog mich, ehe ich dieses niederschrieb, an den Herrn Professor selbst zu schreiben, und mich zu erkundigen,

welchen erprobten Erfolg dieser Vorschlag seit 20 Jahren bewirkt habe?

Da der Hr. Professor während dieser Zeit gestorben, so erhielt ich von den Erben eine Antwort, folgenden Inhalts.

„Daß die damalige Inoculation sehr gemein worden, und von 14 Kühen nur „eine gestorben wäre: daß viele Bauern „ihre Kälber nach der Vorschrift erzogen, „und durchseuchen lassen, und am Ende „auch sehr zufrieden gewesen wären.

„Daß die Kälber von durchgeseuchtem Vieh

„gefallen, nicht alle durch die Inoculation
„angesteckt worden, und ein äusserst sel-
„tener Falles gewesen, wenn ein Kalb
„während dieser Operation crepirt sey,
„und daß, obgleich in den benachbarten
„Gegenden die Seuche sich eingestellt;
„in diesem District seit 20 Jahren keine
„Viehseuche grassirt habe.

Nach des verstorbenen Hrn. Prof. Vorschrift, muß das junge Vieh auf folgende Art erzogen werden.

Es werden zur Zucht die größten Bullen und Kuhkälber ausgesucht. Ist das Kalb geboren, so wird der Kuh ein Stück Brod, worauf etwas Rüböl gegossen ist, in den Hals gesteckt. Nachher wird diese Kuh sogleich gemolken, und ihr diese erste abgemolkene Beestmilch warm zu saufen gegeben.

Das Kalb wird sofort mit Salz bestreut, und auch wohl etwas Salz in den Mund gesteckt, und so vor die Kuh zum ablecken hingelegt. Ist die Kuh gereinigt, so wird das Kalb mit der Schnauze an das Euter zum sattsaugen gebracht, alsdann von der Kuh weggenommen, und an die Seite festgebunden, nachdem demselben ein weiches Strohlager zubereitet worden. Da das junge Kalb die Milch nicht rein aussaugt, so wird die

übrige Milch zur Haushaltung ausgemolken.

Nachher wird das Kalb täglich dreimal, nämlich Morgens, Mittags und Abends zur Kuh zum Saugen gebracht, und auch jedesmal die übrige Milch rein ausgemolken. Wenn nun das Kalb allemal auf seine Stelle angebunden wird, und acht Tage alt geworden ist, so legt man demselben etwas Heu oder Gras vor, und giebt ihm Abends ein wenig Oelkuchen in gekochtem Wasser eingeweicht, oder auch warmes Haberschroot=Wasser, zum beliebigen Fressen und Saufen, aber mehrentheils rühret es dieses Futter nicht an. Auf diese Weise wird das Kalb vier Wochen behandelt, und alsdann von der Milch entwöhnt.

Man darf nicht glauben, daß das Saugen der Kälber nicht so nothwendig, hingegen schon hinlänglich sey, wenn man demselben die ausgemolkene Milch vorhalte. Denn eben der warme Broden und Dunst welchen das Kalb bey dem eigenen Aussaugen der Milch mit einschluckt, ist der beste Balsam, und hilft demselben mehr zur Stärkung und nachdrücklicherem Widerstande wider die Annehmungskraft oder Empfänglichkeit der ansteckenden Seuche, als selbst die ausgemol-

kene, und alsdann erst dem Kalbe vorgehaltene frische Milch, daher beobachte man diesen Punkt, als den wichtigsten bey der Kälberzucht.

Nach diesen vier Wochen giebt man dem Kalbe Morgens Häcksel mit Haberschroot vermischt, welches in heißem Wasser eingerühret ist, worüber auch etliche Mal in der Woche eine kleine Hand voll Salz gestreuet wird, Mittags bekommt es ein wenig gutes Heu, und Nachmittags trockenes Haberkaf, mit etwas ganzem Haber vermischt zu fressen, und wenn das verzehret ist, so bekommt es Abends etwas mit kochendem Wasser angerührten und aufgelöseten Oelkuchen, wenn es lau geworden, oder in Ermanglung desselben Haberschroot oder geschrotene Bohnen, mit heißem Wasser angerühret; oder auch Kleyenwasser. Diese Nahrung wird alsdann so lange, etwa 4 bis 6 Wochen, und bey beständig nachzugebendem lauwarmen Saufen fortgesetzt, bis es auf die Weide kommt, und alsdenn erst kaltes Wasser saufen darf.

Sollte aber das Kalb nach seiner Entwöhnung des Saugens in den ersten 24 Stunden das ihm vorgesetzte Futter gar nicht annehmen wollen, sondern unter unaufhörlichem Blöcken noch immer nach der Muttermilch

verlangen, so wird die Mutter-Kuh noch einmal rein ausgemolken, und diese Milch dem Kalbe so warm, als sie von der Kuh kommt, zu saufen gegeben, wobey aber verhütet werden muß, daß das Kalb nicht zu eifrig säuft und sich verschluckt. Nachher wird ihm keine Milch gereicht, da es von selbst anfängt, das vorgesetzte Futter zu sich zu nehmen.

Dies ist nun die beßte Weise, der nach den Regeln der Natur einzurichtenden und zu veranstaltenden Kälberzucht, als wobey die Kälber zusehends gedeyen und binnen 4 Wochen so groß, fett, glatt und dauerhaft werden, daß sie nachher, wenn sie aufs Gras kommen, auch immer gut bleiben und an Wachsthum und Kräften beständig zunehmen. Hauptsächlich aber wird hiedurch bewirkt, daß diese solchergestalt erzogene Kälber nachher niemals mit einer ansteckenden Rindviehseuche befallen, und noch weniger davon hingerafft werden, wenn die folgende Inoculirung vorhergegangen ist.

Die Inoculation.

Was die Inoculation selbst betrifft, so ist der Hr. Professor auf folgende Art damit verfahren.

Die Ochsen und Kühe werden besonders und überhaupt in den Ställen nicht so nahe beyeinander gestellt. Man entzieht ihnen alles rauhe Futter und giebt jedem Stücke ein Pfund oder 3 Händevoll Haberschroot, umgerührt in drey Maaß heißen Wassers, und bereitet ein Vorbereitungs-Pulver auf folgende Art. Man nehme:

Zwei und ein halb Loth Kochsalz.
Ein Loth rothen Weinstein.
4 Scrupel gepulvertes Spiesglas.
2 Scrupel gepulverten Piemontesischen Braunstein.

Dieses wird zu feinem Pulver gestoßen, und aufbewahret. Man giebt davon dem ein- oder mehrjährigen Rindvieh ein Loth mit obiger warmen Haberschroots Brühe ein. Das warme Haberschroot Wasser wird dem Vieh täglich 3mal vorgesetzt. Kaltes Saufen während der Inoculation kann den Tod verursachen.

Am zweiten Tage, wird auf dem Schulterblatt zwei Händebreit von dem Rückgrad an einer Stelle, die etwa einer halben Spanne lang und breit seyn kann, das Haar abgeschnitten, alsdann hebet man mit der einen Hand die abgeschorne Haut etwas in die Höhe und sticht mit einem scharfen Instru-

ment ein zwey Zoll langes Loch, doch so, daß das Loch durch das Fell, von oben nach unten zu etwas schräge gemacht werde, damit der Abfluß der Materie nach unten zu geleitet ausgedrückt werden könne.

Die zum Anstecken geschickte Gift-Materie muß aus den Augenwinkeln des Rindviehes genommen werden, weil der aus dem Maul fließende Schleim schon mit anderen Feuchtigkeiten vermischt ist.

Von diesem Gift sammelt man in 12 Zoll langen baumwollenen Schnüren, die für großes Vieh 8fach und für Kälber vierfach zusammen gelegt sind. Diese angefeuchtete Schnüre, zieht man durch das Loch der Haut, knüpft sie an beyden Enden zusammen, und verschiebt solche dreimal des Tages hin und her, hiemit fähret man, so wie auch mit obigem Futter, sieben Tage fort, und giebt dem Vieh kein anderes Futter. Man löset alsdann die Schnur los, und zieht sie heraus. Die nämliche Schnur, oder andere in dieser Materie eingeweicht, sind bey mehreren Operationen wieder zu gebrauchen, wenn es an Materie fehlen sollte; vom 7ten bis 15ten Tage wird das warme Haberschrootwasser noch immer 3mal des Tages fortgesetzt, und die Materie aus der Wunde stark ausgedrückt

und abgewischt; da sie denn von selbst zuheilet, und zugedeckt wird, im Fall sich Fliegen im Stalle einfinden sollten. Hiemit ist die Durchseuchungs-Cur vollbracht.

Nach 4 Wochen kann ein eben so durchgeseuchter Bulle zu einer solchen Kuh zum Bespringen zugelassen werden. Die Kälber, die hievon fallen, können noch wohl einiges Ueberbleibsel von der Empfänglichkeit des Gifts in sich haben, deshalben müssen diese, entweder wenn sie 8 Tage oder vier Wochen alt sind, ebenfalls inoculirt werden. Zu dem Ende giebt man ersteren ein halb Loth von dem bemeldeten Vorbereitungs-Pulver mit warmer Milch, und letzteren mit warmen Haberschrootwasser ein, und inoculirt sie am folgenden Tage, nachdem sie vorher eine Stunde in die freie Luft gebracht sind. Erstere, die jungen zur Zucht bestimmten Kälber, läßt man während der Cur saugen, und die abgewöhnten werden mit Haberschrootwasser unterhalten.

Manches von durchgeseuchtem Vieh gefallene Kalb, wird durch die Inoculation gar nicht einmal angesteckt. Was durchgeseucht wird, davon bleibt die folgende Generation, ohne weitere Durchseuchungs-Cur, für Anste-

ckung der Rindviehseuche befreyet, folglich wird die Seuche auf immer vertilgt und ausgerottet.

Das Zeichen, daß das Vieh angesteckt ist, beweiset die Materie, wenn sie sehr stinkend ist; findet sich dieses nicht, so kann man glauben, daß die natürliche Erziehung schon alle Empfänglichkeit gehoben hat.

Sollten sich auch unter währender Durchseuchung bey dem Rindvieh Halsschaden, oder Entzündungen und Geschwulste, im Rachen, Gaumen, und an der Zunge einfinden, wie man denn fleißig darauf Acht geben muß, ob das Vieh noch gut schlucken, oder Maul und Zunge bewegen könne; so muß ein warm gemachtes Bleywasser, zum bepinseln dieser Theile gebraucht werden. Gut ist es auch, wenn der Schleim von der Zunge gekratzt wird, obgleich dadurch etwas Blutrunst erfolgen sollte, weil das Bleywasser alsdann desto besser hilft und wirkt. Es ist insgemein der Fall, daß das Vieh mit diesem Uebel bey der Seuchenkrankheit überfallen wird, welchem dieses Bleywasser in kurzer Zeit abhilft. Das Bleywasser besteht in 2 Loth Bley-Extract, worauf man dreiviertel Maaß reines Regenwasser gießt, und welches stark umge-

rüttelt werden muß, wenn man es brauchen will. Es läßt sich lange aufbewahren.

Es ist also ausgemacht, (heißt es ferner) daß das vierwöchentliche Aussaugen eines Kalbes, welches von dem schon vorher wirklich durchgeseuchten Rindvieh erzeugt ist, das Hauptstück sey, welches das Kalb dermalen stärket, daß es aller nur kommenden Viehseuche gänzlich widerstehe, und also davon nie angesteckt werden könne, folglich beruhet die völlige Ausrottung der Rindviehseuche allein auf diesen beyden Punkten; daß man zuförderst lauter gesundes und durchgeseuchtes Rindvieh habe und erlange, und sodann die zuerst davon erzeugten Kälber natürlich erziehe, das ist, 4 Wochen lang aus dem Euter der Mutterkuh saugen lasse, und solche gleichfalls noch in die Prüfungs- und Durchseuchungs-Cur nehme. Die von dieser ersten Zucht alsdann wiederum entsprossene Kälber aber, kann man nur allein der Natur gemäß, nämlich 4 Wochen lang, an der Mutterkuh saugen lassen, ohne einmal die Durchseuchungs-Cur mit ihnen mehr vornehmen zu dürfen: und alsdann künftighin bey den folgenden Generationen nur immer mit dem vierwochentlichen eigenen Aussaugen, und der natürlichen Aufziehung und Abwartung

ordentlich fortfahren. Geschieht dieses so recht pünktlich und unausgesetzt, in der vorgeschriebenen Ordnung, so wird man in Zukunft, gar keine ansteckende Rindviehseuche jemals mehr befürchten dürfen, und durch diesen einzigen und wahrhaften Weg, zu einer gründlichen Vertilgung und völligen Ausrottung gelangen. Denn, wenn dergleichen Vieh auch mitten zwischen anderes Vieh gestellt wird, welches mit der bösartigsten Pest behaftet ist, und daran crepirt, ja wenn es auch den giftigen Schleim ableckte, so kann es dennoch nicht angesteckt werden.*)

Hiezu wird noch angemerkt, daß die lungensüchtige Krankheit des Rindviehes zwar eine tödliche aber keine ansteckende Krankheit

---

*) Alle Aerzte stimmen darin überein, daß ein von durchgeseuchten Eltern gefallenes Kalb, welches ohne Inoculation von der natürlichen Seuche überfallen wird, nur eine geringe Krankheit erhielt, und äusserst selten crepirte. Dieses bestätiget obigen Vorschlag um so viel mehr. — Ich bin zu wenig Kenner im medicinischen Fach, sonst möchte ich mir erlauben, die Frage aufzuwerfen: Können die Kinder-Pocken durch Inoculation beider Geschlechter bis zur dritten Generation ausgerottet werden? Doch die Kuhpocken werden diesen Plan unnöthig machen. M.

sey. Diese Krankheit rühret daher, wenn das Vieh, den etwa auf das Gras gefallenen Honigthau mit einschluckt, welcher die Lunge entzündet, und wenn nicht bald Hülfe geschafft wird, den Tod bewirkt. Die anfänglichen Kennzeichen dieser Krankheit haben vieles mit der Vieh-Pest gemein, womit sie nicht verwechselt werden muß. Diese Lungen-Entzündungs-Krankheit wird am richtigsten erkannt, an dem vielen Keichen und Husten des Rindviehes, wobey es nichts auswerfen kann.

Ein begüterter Landmann ließ, sobald sich der Husten einstellete, das Vieh allein stallen, und setzte demselben einen Eimer voll heißes Brannteweinsspühl vor, und behängte den Kopf mit einem Tuch, damit der Dampf durchs Maul in die Lungen-Röhre gezogen werden konnte. Dieses wurde täglich dreimal wiederholt, auch gab er Brannteweinsgespühl aufs Futter. Nach 3 und 4 Tagen warf das kranke Vieh bey dem Husten viel Materie klumpenweise aus, nach zwei bis 3 Wochen verlor sich der Husten und das Vieh wurde gesund. Eben so gelang es den Benachbarten die dieses Mittel gebrauchten. Kann man nicht täglich so viel frischen Branntweins-Abfall haben, als zu diesem Dunst-

bad erforderlich ist, so kann man das gebrauchte wiederum heiß machen.

Wenn alle unsere Zuchtkälber auf eine solche Art erzogen würden, so würden wir in der That dadurch bessere Rinder und Kühe in der Folge erziehen, die auch auf den Weiden, Nebel und Dünsten besser widerstehen könnten, als kümmerlich erzogene Kälber.

Leider ist die meiste Kälberzucht in unsern Gegenden noch schlecht, so lange man diese Methode nicht einführet. Eben so siehet es mit den Schlachtkälbern aus. Man giebt sie gerne, wenn sie zweimal 24 Stunden alt sind, um wohlfeile Preise hin, um die Milch zu benutzen, und dieser geringe Preis verführet dann die Metzger im Lande, dergleichen Kälber an sich zu kaufen, daher das öftere schlechte Kalbfleisch. Würde der Landmann seine Kälber drei Wochen saugen lassen, und sonst gut behandeln, so würde er bey dem Verkauf besser stehen, wenn er auch im Nothfall die nicht zu entbehren seyende Milch kaufen müßte.

In Frankreich läßt man die Schlachtkälber zwei Monate saugen, und schürtet ihnen in den letzten 4 Wochen täglich dreimal jedes-

mal einen Eßlöffel voll ungekochten Reis in den Hals. Dieses ist ihnen nicht nur gedeihlich, sondern es geschieht auch desfalls, daß der Reis im Magen aufquillt, wodurch das Kalb träge wird, und sich mehr zur Ruhe legt, mithin vom Springen und Bewegen abgehalten wird, welches das Fettwerden mehr befördert.

Man kann die Berechnung leicht überdenken, wenn so viele größere Kälber in schwererem Gewicht geschlachtet würden, daß alsdenn auch viele tausend Pfunde Kalbfleisch mehr unter das Publikum gebracht werden könnten. Es betrüge mehr als das Duplum. Der Schade ist also doppelt, nämlich weniger Fleisch, und schlechtes Fleisch.

In Ansehung des plötzlichen Aufhörens vom Saugen zum Futter, nach den bestimmten 4 Wochen, wäre die Frage: ob das Kalb nicht in seinem Wachsthume gehindert würde, denn die Abwechselung vom Saugen zum Futter ist sehr groß, und das Kalb dürfte länger als 24 Stunde jammern und blöcken, ehe es sich ganz ohne Milch, an anderes Futter gewöhnte. — Das Heuwasser ist ein ausserordentlich nahrhaftes Getränk für die Kälber, und bringt ihnen den Appetit zum Heugeschmack.

Das Kalb würde zu einer guten Zucht nicht verschlimmert werden, wenn man 5 Tage vom Saugen abzöge, und ihm statt des Saugens, 10 Tage von der gemolkenen Milch so warm sie ist, mit eben so warmen Heuwasser vermischt, zum Saufen reichte. Man vermische am ersten Tage die Milch nur mit einem vierten Theil Heuwasser, und nehme täglich mehr davon, und weniger Milch, so daß am zehnten Tage nur der vierte Theil Milch genommen wird. Es kostet dieses nicht so viele Milch, als wenn das Kalb 5 Tage länger gesogen hätte, dadurch kommt es vor und nach ohne Jammern von der Milch zum Futter, und bleibt bey den vorigen Kräften. Man verbessert dieses Nahrungsmittel dadurch, wenn man etwas Leinsaamen kocht bis es schleimig wird, und unter das Heuwasser gießt. Es ist dieses kein etwa auf der Schreibstube ausgeschriebenes Stück, sondern schon vor einigen Jahren gab ich einem Oeconomen diesen Rath, welcher es zur Anwendung brachte, und versicherte, daß dieses den Wachsthum und die Munterkeit der Aufziehekälber sehr befördert habe.

Man hackt etwas Heu gröblich in Stücken, drückt es in einen Zuber, gießt kochendes Wasser darüber, und deckt den Zu-

der fest zu, bis das Wasser lauwarm geworden. Im Sommer kann man für 2 Tage, bey kälterer Witterung auf 4 bis 5 Tage dieses Wasser in Vorrath bereiten, wobey zugleich der Haberschroot angewandt wird.

Auf diese Art sind zwar gute Zuchtkälber erzogen worden, die man nur drei Tage aussaugen lassen, daß aber dieses zu verwerfen und jenes, nemlich das Aussaugen bis in die 4te Woche, viel vortheilhafter für die Kälber ist, dieses ist augenscheinlich, und hat viele Vorzüge zur Erziehung eines guten Zuchtkalbes, und zur Erhaltung eines guten Viehstandes in der Folge. Billig sollte man die Schlachtkälber, anstatt sie sogleich und jung, aus Beglerlichkeit der Milch, zu verkaufen, wenigstens 4 Tage saugen lassen, und ihnen die halbe Milch noch 4 Tage anfänglich mit wenigem, und dann mit halben lauwarmen Heuwasser vermischt, und denn noch wenigstens 8 Tage Heuwasser mit abgelassener oder Buttermilch, worin etwas Haberschrootmehl vermischt ist geben, auch dabey etwas Heu vorlegen, so würde das eckelhafte junge Schlachtfleisch vermieden. Man behielt alsdann mehrere Milch zur Haushaltung, und empfieng auch mehr Geld für das schwerer gewordene Kalb.

Steht das Kalb, so lange es saugt, in dem nämlichen Stall angebunden, worin die Mutterkuh sich befindet, so ist es doch nöthig dasselbe nach der Entwöhnung des Saugens so weit zu entfernen, daß die Kuh auch das Blöcken des Kalbes nicht hören kann, sonst würden beyde jammern und beysammen zu seyn Verlangen tragen.

Auch muß ich noch eine, theils bekannte Hauptsache erinnern, nämlich das Kalb nicht zu nahe an eine Leimenwand zu binden. Es pflegt insgemein den Leimen aus Lust abzulecken, auch etwas davon niederzuschlucken, wozu es wegen des etwas salzigen Salpetersgeschmack gereizt wird. Es ist dieses den Kälbern sehr schädlich; denn es verursacht einen starken Durchfall, sie werden krank, nehmen an Fleisch ab, und es währet lange, ehe sie wiederum zu Kräften kommen.

Zur guten Viehzucht gehöret noch, daß der Bulle so wohl, als das Rind 2 Jahre alt seyn müssen, ehe sie sich begatten dürfen. Leider ist der größte Theil des Viehstandes deshalb so elend und kümmerlich, weil man beide nach dem ersten Jahre zusammenkommen läßt. Es kann nicht fehlen, oder die Zuchtkälber dieser Art, sind

von der nämlichen Beschaffenheit, wenn sie gleich auf die beste Art durch vierwochentliches Saugen erzogen worden, und so bleiben alle Generationen; sie verschlimmern sich von Jahren zu Jahren; das Vieh bleibt klein und elend, anstatt daß man die nämliche Art verbessern und vergrößern könnte, wenn man bessere Zuchtochsen gebrauchte. Wie viel es zur Verbesserung des Viehstandes beytrage, daß man das Zuchtvieh nicht zu früh zur Begattung zulasse, ist eine den sorgfältigen Oeconomen bekannte Sache. Was die Schweine betrifft, schreibt Herr Funk zu Retterode in Hessen, „lasse ich niemal ein Mutter„Schwein vor dem zweyten Jahr zum „Eber bringen, und tragbar werden, und „auch den Eber vor dem zweiten Jahre „nicht reiten. Hiedurch hat sich meine „Schweinezucht in eine der vorzüglichsten „erhoben Ausser mehrern, ausnehmend „starken Schweinen, die ich habe schlach„ten lassen, hatte eins, das 3½ Jahr alt „war, und dieses Jahr geschlachtet wurde, „503 Pfund an Gewicht. Das Schmalz „wog 49 Pfund und das Därmenfett 15 „Pfund.

In Lippstadt schaffte man, gleich nach

dem siebenjährigen Kriege, die blau und weiße Ostfriesischen Ochsen und Kühe an, dieses war die erste Viehart, welche man in den umliegenden Gegenden sahe. Das Vieh schickte sich sehr gut auf den Lippweiden; durch deren Vermehrung gelangte die Stadt zu einen fürtrefflich verbesserten Viehstande, welcher sich auch in der Folge hiedurch in der Nachbarschaft ausbreitete. Noch bis auf diese Stunde behält das Vieh seine ungemeine Größe und Stärke, so wie es ursprünglich war. Jedes Stück giebt mehr Milch, wie 2 bis 3 andere schlechte Kühe Die Kälber sind noch mal so schwer, und werden als Zucht- oder Schlachtkälber noch mal so theuer, wie andere, bezahlt. Auch versuchten die Metzger vor einigen Jahren das Schweitzer Vieh einzuführen, und kauften in Cassel einen ächten Schweizer Ochsen und etliche Kühe. Diese wollten sich aber nicht arten. Besser wurde das Vieh von einem hierländischen Ochsen zu einer Schweizer Kuh; man blieb aber bey der Ostfriesischen Zucht. Der Schweizer Ochse wurde gemästet und wog 1500 Pfund.

Zur Unterhaltung ihres guten Viehstandes, trägt auch folgendes noch vieles bey.

Den 8 Bürgern, welche zur Wahl des Magistrats nach alter Sitte jährlich gewählet werden, liegt zugleich ob, Acht Zuchtochsen zu liefern. Diese werden im Frühjahr auf den Markt gestellt, und durch Werkverständige unter obrigkeitlicher Aufsicht besichtigt und taxirt. Sie müssen alle tüchtig zur Zucht seyn, oder es müssen bessere gestellet werden. Dieses Vieh wird in die Weiden vertheilt, und läuft umher, und sucht das Vieh auf. Nach der Weide bleibt es ihren Eigenthümern, genießt freie Weide, und wenn ein Stück verunglückt, wird es von der Kämmerey bezahlt. Im Winter wird ein Ochse besonders gehalten. Die Kämmerey giebt auch dazu etwas her.

Diese, um einen guten Viehstand zu befördern, so vortheilhafte Einrichtung verdiente an mehreren Orten in Städten oder auf dem Lande nachgeahmt zu werden. Der Vortheil für das Allgemeine ist kaum zu berechnen. Kein Geld kann zu einer solchen allgemeinen heimlichen Verbesserung des Viehstandes aus Kämmerey- oder Gemeinheits-Kassen nützlicher verwandt werden. Denn ohne gute Zuchtochsen wird nie ein guter Viehstand zu Stande kommen. Man

gebe aber auch den Kühen nicht ihren Sohn zum Reitochsen, so wie dieses auch bey Veredlung der Wolle durch Spanische Schaafzucht nicht geschehen darf, und nehme keine Erstlinge zu Zuchtkälbern.

Ueber das viele Branntweinbrennen, — Branntwein=Saufen, — und wie die Kornfrüchte, bey der bisherigen nämlichen Menge der Brennereyen, durch Sürrogate künftig geschont, und die Kornfelder hiedurch vermehrt werden können.

Die Legionen Branntweinbrennereyen, welche Millionen gefüllte Kornsäcke wegnehmen, sind offenbar Schuld, daß in manchem Jahre Mangel und Theurung entsteht. Beydes wird aber nur bemerkt, wenn Mißwachsjahre einfallen, oder die Ausfuhr stark ist und gestattet wird, welches dann gemeiniglich das Verbot des Brennens zur Folge hat. Allein oft wird

in einer Provinz das Brennen auf das schärfste verboten, wenn man dagegen in der Andern für gut findet, es frey zu lassen. Dies hilft aber im Ganzen wenig zur Verminderung der Kornpreise.

Eine gar zu große Menge Branntewein wird getrunken, und die unglücklichste Folge ist, daß so viele Menschen durch übermäßiges Saufen an den Bettelstab gebracht werden, und zu früh ins Grab sinken. Die Menschenzahl hat sich seit 50 Jahren sehr vermehrt, mithin auch die Branntweins-Consumtion, gleichwohl ist dieser, in Ansehung der Vertheurung der Kornfrüchte, nichts zur Last zu legen, weil sich dagegen der Ackerbau vermehret hat. In Westphalen sind seit dem siebenjährigen Kriege mehr als Einmal Hunderttausend Morgen wüster Gründe zu Kornland kultivirt worden. Durch die Theilungen der Heiden entstanden neue Kornfelder und Wiesen. Im Süderlande siehet man hin und wieder nackte, steile Gebirge, die tausend Jahre öde gelegen, in fruchtbare Berge umgeschaffen. Noch alle Jahr wird allenthalben wilder Grund urbar gemacht. Aufmunterung zum Ackerbau blieb

an einigen Orten unnöthig, denn der hohe Kornpreiß gab sogar Veranlassung, das Holz auszurotten, um Korn zu ziehen, unbekümmert, ob auf dieser Seite der Mangel und die Theurung dadurch vermehrt werden könne.

Es wird also im Ganzen nach Verhältniß weit mehr Brantwein verbraucht, als in vorigen Zeiten. Das Uebel ist zu weit eingerissen, deswegen bemühen sich einige Schriftsteller, die ungeheuren Kornsummen zusammen zu rechnen, um dadurch den Vorschlag desto anschaulicher zu machen, das Branntweinbrennen einzuschränken und zum Theil zu verbieten. Die Anzahl der Früchte in Teutschland hiezu, wird auf 10 Millionen Malter, und 20 Millionen Klafter Holz angeschlagen, womit 20 Millionen Menschen durch Brod ernähret werden können.

Allein ich bezweifle das Gelingen, weil der Branntwein ein allgemeines Bedürfniß, oder wie man will, ein nothwendiges Uebel geworden ist. Armeen würden über den Mangel an Brantewein, wenn sie im Felde stehn, eben so hart, als über Mangel an Brod schreien. Der Brantewein ist demnach in vieler

Hinsicht nützlich, nothwendig und unentbehrlich, nur der Mißbrauch macht ihn schädlich, und das ist ja auch der Fall bey dem erquickenden Weine. — Die große Consumtion rühret also von dem allgemein gewordenen Gebrauch und der dadurch entstandenen Gewohnheit her. Man hat an diesem Getränke einmal Geschmack gefunden.

Man kann im Allgemeinen zwar sagen: Jeder trinkt, aber nicht Jeder säuft. Man wird, wenn man die Zahl der Säufer aufnehmen wollte, immer nur einen Säufer gegen 3 bis 500 Trinker zählen, aber auch dadurch kommen schon Tausende zusammen. Allein um der Säufer halben kann die Brennerey nicht eingeschränkt werden, denn sie werden immer ihre Portion aufsuchen, sie koste, was sie wolle.

Die Brennerey ist aber auch ein wichtiges Nahrungsgeschäft geworden, wodurch Tausende zurückgesetzt würden, wenn sie aufgehoben oder eingeschränkt werden sollte. Die Viehmast würde leiden, und das Fleisch noch mehr vertheuert werden, wenn es mit dem theuren Korn gemästet werden sollte, oder es müßte nicht nur die Frucht, sondern alles übrige im alten Preise zu haben seyn.

Aus diesem Grunde sind die Brenner bisher in große Verlegenheit gesetzt, und in Schaden gestürzt worden, wenn Knall und Fall, aus Furcht vor Mangel und Theurung, ein Verbot des Brennens wegen, ergangen ist. Der Brennknecht und die übrigen, welche zum Gewerbe gehören, gehen müßig; Kost und Lohn gehen ihren Gang fort, bis das Verbot aufhört. Gleichwohl ist dieses uud der Stillstand des Gewerbes, in Ansehung des Gewinns auf den Branntwein selbst, der allergeringste Theil gegen den großen Verlust des in den Ställen stehenden Mastviehes, an Ochsen, Kühen und Schweinen, die noch nicht halb fett sind, und mit großem Schaden verkauft werden müssen, weil es an Futter fehlt, u. sie mit theuren Kornfrüchten nicht ohne noch größeren Verlust gemästet werden können.

Billig sollte man deswegen den Brennern das Verbot wenigstens sechs Wochen vorher ankündigen.

Ich sehe keinesweges ein, obgleich allerdings viel Unheil der Branntwein auch anrichten mag, wie das Brennen im Ganzen eingeschränkt werden sollte, oder daß es die einzige Ursache des hohen Kornpreises sey, da man in andern Jahren, in welchen das

Brennen den nämlichen Gang gieng, dennoch niedrige Kornpreise hatte. Zum Beispiel stand der Fractionspreis des Rockens im Jahr 1784 51 $\frac{1}{2}$ St. — 1785 1 Rtl. 2 $\frac{1}{2}$ St. — 1790 1 Rtl. 9 $\frac{1}{2}$ St. — 1791 1 Rtl. 10 St. nach Berl. Cour. das Berl. Scheffel. In diesen Jahren wurde nicht weniger Branntwein verfertigt, als jetzt. Während dieser Zeit brannte man in Lippstadt im jährlichen Durchschnitt 20590 $\frac{3}{4}$ Scheffel zu Branntwein, und in andern Jahren nicht viel mehr oder weniger. Nur dann, wenn Mißwachs entsteht, oder eine starke Ausfuhr statt hat, kann Mangel einreissen und diese Theurung veranlassen, da denn das Brod nöthiger, als der Branntwein, ist.

Ehe man also dem Branntwein ganz den Stab bricht, suche man andere Mittel, das Korn zu ersparen, ohne das Getränk zu vermindern, nämlich Stellvertreter des Korns, und so müssen auch andere Mittel erdacht werden, die Säufer auf einen andern Weg zu bringen, und sie vom Saufen abzugewöhnen, ohne die Brennereyen zu verbieten, oder die Einschränkung in Vorschlag zu bringen.

Der Staat leidet doppelten Verlust durch

die Trunkenbolde. Einmal bringen Tausende sich zu früh ums Leben, und dann zum andern verursachen sie in der Hauswirthschaft Kummer, Verdruß und die Zerrüttung des Vermögens, die bey Frau und Kindern in der Zukunft noch fühlbarer werden, wenn der Säufer im Grabe liegt. Wohlfeiles gutes Bier würde mit der Zeit den Branntwein verdrängen, aber auch dieses läßt sich leichter sagen, leichter wünschen, leichter befehlen, als wir es im Ernst erwarten können.

Freilich kostet das Bier noch einmal so viel, wie sonst, und ersetzet also den doppelten Preis der Gerste, folglich müßte das jetzige Bier, wenigstens seiner Eigenschaft nach, eben so gut, wie ehemals, seyn, und das ist es nicht. Allein auch der doppelte Preis ist nicht hinlänglich, und eben so wenig kann aus wohlfeilem Korn, gutes und wohlfeiles Bier in alten Preisen geliefert werden, wenn nicht noch mehrere dazu erforderliche Dinge im Preise abfallen. Die Häuser und deren Reparation stehen höher im Preise. Ein Bierbrauer muß ein größeres Gebäude, mehr Stallung, mehr Keller und Hofraum, als ein Schneider, Schuster oder jede andere Handthierung

besitzen. Bauholz, Victualien, Brodkorn und die meisten Waaren sind gestiegen. Die Braugeräthschaften, es sey Kupfer, Eisen, Steine, Fässer, Büden*) und alles Geschirr bis auf den Besen, stehen in doppelten Preisen. Das Brandholz an den mehrsten Orten dreimal so hoch.

Unsere märkische Provinz muß, nach Abzug des Geärnteten, wenigstens noch 50 Tausend Pfund Hopfen zukaufen. Der Preis war sonst 8 Pf. für 1 Rtl., im vorigen Jahr aber 1 $\frac{1}{2}$ Pf. für 1 Rtl.

50000 Pf. a 1 $\frac{1}{2}$ Pf. betragen	
	Rtl. 33333 = 20 St.
50000 Pf. a 8 Pf. 1 Rtl. =	= 6250 =
	Rtlr. 27083 = 20 St.

Also sieben und zwanzig Tausend Thaler mehr wie sonst, wenn nämlich bey dem theuren Preise eben so viel Hopfen genommen worden, als vorhin, woran aber sehr zu zweifeln ist. Sey es aber auch nur die Hälfte, so macht dieser einzige Artikel schon einen beträchtlichen Unterschied in der Geldausgabe.

*) Sonst kostete eine Gährbüde von 15 Tonnen 15 Thaler. Vor einigen Tagen sah ich, daß eine neue von nämlicher Größe mit 36 Thaler bezahlt wurde.

Hiezu kommt noch, daß die Hauswirthschaft jetzt kostbarer ist, als sonst, indem der eingerissene Luxus mehrere Bedürfnisse, welche man sonst nicht kannte, eingeführt hat, das Gesinde nicht blos in Ansehung des Lohns, sondern auch der Kost, besser gehalten seyn will, das Vieh theurer und dabey kostbarer zu unterhalten ist, und alle übrige Bedürfnisse auf einem mehr als doppelten Preise stehen. Hieraus folgt, daß das Capital zu einer Brennerei, zur Anschaffung des Korns, — des Brandes, und aller übrigen unentbehrlichen Dinge, noch einmal so groß seyn muß, als ehemals nöthig war. Der Brauer muß also mehr verdienen, wenn er leben will, wie will dann bey wohlfeiler Frucht gutes und wohlfeiles Bier geschafft werden, wenn die Zeiten in den übrigen Stücken sich nicht ganz umändern?

Das geringere und doch theurere Bier ist sicher die erste Ursache geworden, den Branntwein an dessen Stelle zu setzen, in der Meinung, dieses Getränk gebe mehr Nahrung und Kräfte. Es hat aber dieses Getränk die heimliche Eigenschaft an sich, daß es zum mehrerem Trinken reizt. Man trinkt also bald eine doppelte Portion, und, ehe

man es sich versieht, steigt man damit bis zum Saufen, daher die Säufer, die nicht satt werden, und endlich denselben gar nicht entbehren können, ja zuletzt des Morgens so lange zittern und beben, bis sie die Branntweinsflasche vor sich stehen haben, und dann ist das Unglück da. Der Körper wird geschwächt, alle Thätigkeit ist dahin, und Schlägereien, Poltern und Lärmen machen den Beschluß.

Vielleicht wäre das Mittel anwendbar, die Säufer von dem Branntwein abzugewöhnen, wenn man sie in Häuser vertheilte, — sie unter beständiger Aufsicht hielte, — sie nicht zuchthausmäßig, sondern freundschaftlich behandelte, — ihnen Freiheit ließe, nur nicht ohne Aufsicht, damit sie anderwärts keinen Branntwein erhalten können. — Hier soll ihnen das Saufen abgewöhnt werden. Auf einmal aber allen Branntwein ihnen zu entziehen, würde ihrer Gesundheit nachtheilig werden, und zuverläßig ihren Tod beschleunigen. Man gebe ihnen anfänglich nach Verhältniß ihrer bisherigen Portion, und breche Wochenweise ab, bis sie nach ein paar Monaten nur ein Gläschen erhalten, und auch dieses versuche man zuletzt ihnen ganz zu

ent-

entziehen, — lasse es in der Zwischenzeit an keinem guten Bier fehlen, u. gebe ihnen Morgens Mehlsuppen oder dergleichen, woran sie sich gewöhnen werden. Gewohnheit wird die Natur ändern, und in einem halben Jahr wird der Säufer kein Säufer mehr seyn. —

Wenn auch das Kostgeld aus seinem Vermögen bezahlt werden müßte, obgleich er dabey arbeiten, und Verdienst erwerben kann, so ist er doch mit seiner ganzen Familie, — wenn anders sein Körper nicht schon ganz zerrüttet und unheilbar geworden ist, — für die Zukunft gerettet, und es schadet ihm an seiner Ehre nicht. Möglich ist wenigstens dieses Mittel. Denn man kennt Menschen, die bis auf den höchsten Grad dem Saufen sich überlassen, und die sich doch selbst von diesem Laster vor und nach glücklich befreiet haben.

Allein, der häufige Gebrauch geistiger Getränke verdirbt auch zugleich, — wenn man es auch nicht bis zur Trunkenheit kommen läßt, — den Magen. Gemeiniglich essen die Säufer sehr wenig, und können es auch nicht vertragen. Diesen wiederum herzustellen, — welches zugleich das Abgewöhnen befördert, — pflegen die Aerzte zu verordnen, denselben zweimal des Tages

20 bis 30 Tropfen Vitriol-Elexir in kühlem Wasser nehmen zu lassen, auch oft etwas weniges Rhabarber, ausserdem noch Morgens nüchtern und Abends beym Schlafengehen einen gehäuften Theelöffel voll von dem erwärmenden Magenlattwerge mit einer halben Tasse voll Zimmtwasser, ohne Wein, welches alles eine Zeitlang fortgesetzt werden muß, — vorzuschreiben.

Dies sey der gelinde Weg, die Säufer in den Stand der Nüchternheit wieder zurück zu bringen, und sie vom Selbstmord abzuhalten. Es würde zugleich Bewegungsgrund für andere werden, daß sie sich vor dem Trunke hüteten, wenn das Gesetz dieses Mittel beföhle.

Um Kornfrüchte zu schonen, suche man andere Surrogate zur Branntweinbrennerei auf.

1) Aus Mohrrüben oder gelben Wurzeln, deren man auf einem Morgen eine so große Menge erziehen kann, verfertigt man ebenfalls guten Branntwein. Aus einem Magdeburger Morgen von 180 rheinländ. Ruthen hat man 800 Maaß — 120 Maaß per Ohm gerechnet, — starken Spiritus erhalten. Hiemit verfähret man folgendergestalt:

Die Mohrrüben werden gereinigt, und bleiben 3 Tage zum Abtrocknen liegen, da alsdann das Grüne abgeschnitten wird. Man kocht sie 3 Stunden mit Wasser, zerstampft sie, und preßt den Saft daraus, welchen man 5 Stunden lang mit etwas Hopfen kocht, dann in ein Kühlfaß füllt, und zur rechten Wärmezeit den Hopfen zusetzt.

In 48 Stunden sinkt der Hefen zu Boden, alsdenn wird der fünfte Theil des noch ungegohrnen Mohrensafts nachgeschüttet, welches aber etwas erwärmet werden muß, da es nicht kalt seyn darf. Dadurch kommt das Ganze wiederum in eine neue Gährung auf 24 Stunden. — Nun fasse man die ganze Masse auf 4 halbe Oxthofte, die aber im Warmen liegen müssen, da dann noch eine neue Gährung von 3 Tagen entsteht. — Von diesem Vorrathe schreitet man nun vor und nach zur Destillirung.

2112 Pf. Mohren oder gelbe Wurzeln gaben 48 Maaß Spiritus. Also von 10½ Pf. frische Mohren 1 Maaß Vorbrand, und von 44 Pf. ein Maaß starken Spiritus. An Brennsel zur Fütterung blieb 672 Pf. übrig.

Es ist bekannt, daß eine Menge dieser

Frucht auf einen Morgen wachsen kann, weil die Wurzel grade in die Tiefe geht, und keinen Raum zu Seitenwurzeln braucht, mithin näher zusammen stehen kann. Wenn demnach auf einen Quadratfuß nur 2 Pf. wachsen, so kann aus einem Morgen von 180 rheinl. [] Ruthen 818 Maaß Branntwein gezogen werden.

2) Aus Aepfeln erhält man guten auch vielen Branntwein, wenn wir nur mehr anpflanzten. Sie enthalten vielen geistigen Saft, dies beweiset der Aepfelwein. Selbst aus den wilden Holzäpfeln kann man guten Branntwein ziehen.

3) Zwetschen haben eine Menge geistigen Safts. Sie werden abgepflückt, ehe sie runzelich werden, u. in zugemachten Fässern im Keller verwahrt, um sie vor und nach zu gebrauchen. Will man davon gleich brennen, so werden sie gestoßen in das Gährfaß geschüttet, und fest zugedeckt an einen warmen Ort gesetzt, da sie in 10 bis 14 Tagen zum Brennen fertig werden. Ist die Gährung vorüber, so werden sie in den Brennkessel geschüttet und umgerührt, damit sie nicht anbrennen.

Bey angestellten Versuchen gaben 640 Pf. 18 Maaß Branntwein. Da diese Bäu-

me näher als Aepfelbäume gepflanzt werden dürfen, so ließen sich deren eine Menge pflanzen, da sie ohnehin in der Haushaltung so nützlich und vortheilhaft sind.

4) Kirschen, wild oder zahm, roth oder schwarz, geben vielen Branntwein, der sehr schmackhaft ist. Wenn die Stiele abgenommen sind, werden sie mit den Steinen zerstoßen, und in ein Gefäß ins Warme gesetzt. Nach 24 Tagen sieht man nach der Gährung. Man stellt ein Licht darüber. Löscht dieses aus, so ist die Gährung noch nicht vorüber, bleibt es brennend, so rühret man die Kirschen um, und brennt sie am folgenden Tage, wobey fleißig umgerühret werden muß. So oft gebrannt wird, müssen die übrigen im Faß umgekehrt werden. 160 Maaß Saft gaben 18 bis 19 Maaß Spiritus.

5) Aus Johannisbeeren, Hollunderbeeren, Heidelbeeren, Moosbeeren, Faulbaumbeeren, Wacholderbeeren, Schleen, kann man Branntwein brennen, der sich dem Geschmack des Franzbranntweins nähert.

6) Aus Zuckerwurzeln, Pastinak, Rothebeete, Sellerie, Löwenzahnwurzeln, die alle Zuckerstoff enthalten, ist Branntwein zu brennen, die sich als mehlige Sub-

stanzen dem Fruchtbranntwein nähern. Alle diese Gewächse geben ein gesundes Getränke.

7) Aus Runkelrüben hat man durch viele Versuche gefunden, daß eine große Menge Branntwein heraus gezogen werden kann. Der Herr Commißionsrath Riem in Dresden hat aus 83 Pf. nach 2maliger Rectificirung 10 Maaß sehr starken rummartigen Branntwein destillirt. Auf einem Morgen sind 450 bis 500 Cent. Rüben gewachsen.

8) Aus den rothen wilden Vogelbeeren lässet sich guter Branntwein brennen. Ich hatte Gelegenheit im Süderlande solchen zu versuchen, und ich muß gestehen, daß er rein und gut von Geschmack war. Dieser Baum wächst geschwinde, wächst in schlechtem Grunde und liefert eine große Menge Früchte, die nie fehl schlagen. Wie geschwinde lässet sich davon nicht ein Wald anpflanzen? Die Beeren müssen aber erst nach einem Anfange des Frostes gepflückt werden; die gefrornen geben weit mehr Spiritus, als ungefrorne.

9) Aus Kartoffeln brennt man in den Rheingegenden, Franken, und in der Pfalz und mehreren Gegenden, guten schmackhaften Branntwein, wozu man die großen Vieh-

kartoffeln benutzt, deren auf einem Morgen eine ungeheure Menge wachsen. Zwar würden durch diese Surrogate die Kornfelder in andere Gewächse, dem Anscheine nach, umgeschaffen werden müssen; allein sie enthalten alle weit mehr Spiritus, als ein Morgen Korn liefern und aufbringen kann, imgleichen kann durch den Abfall weit mehr Vieh gemästet werden; man braucht also weniger Land. — Möchte man die Einwendung machen, daß Kartoffeln und Rüben nicht alle Jahr die berechnete Zahl liefern würden, so muß man dieses gegen das Mißrathen der Kornfrüchte vergleichen.

Ich habe hier am Orte Militairpersonen gesprochen, denen der Kartoffelnbranntwein in Franken nicht angenehm genug geschmeckt hat. Es kann seyn, daß man wegen der großen Menge, in die Kriegslager nicht die beste Sorte bringt, so wie es auch bey uns guten und schlechten Kornbranntewein giebt. Die Gewohnheit trägt auch vieles dazu bey. Es ist mir hingegen von andern versichert, daß, als einem Käufer 2 Proben von Korn- und Kartoffelnbranntwein vorgesetzt worden, derselbe den Kartoffelnbranntwein ausgesucht habe, und als man ihm sol-

ches gesagt, hätte er dennoch diesen gekauft und jenen stehen lassen.

Wenn dieser Branntwein über Holzkohlstaub abdestilirt wird, so erhält er einen reinen Geschmack, weil ihm dadurch die öhlichten und schleimichten Theile benommen werden. Wird Anis, Kümmel oder dergleichen zugesetzt, so wird der Geschmack noch reiner. Die frische Angelikwurzel giebt durch Gährung einen gewürzhaften Branntwein und kann dem Kartoffel-Spiritus zur Vollkommenheit zugesetzt werden. Dieses sind die Mittel aus Kartoffeln einen eben so guten Branntwein als aus Korn hervor zu bringen.

Ich habe vor 6 Jahren die Rheinländische Kartoffelnbrennerey, in einer Schrift: Vorschläge zu einer vortheilhaften Anbauung und Benutzung der Kartoffeln, mit Hinsicht auf Branntweinbrennerey: genau und bestimmt vorgeschrieben, empfohlen und unsere Gegend darauf aufmerksam gemacht. Es sind davon nur noch wenige Exemplare zu 5 Ggr. vorrätig.

Bekanntlich tragen die Felder in Franken, in der Pfalz, so wie in den Rhein- und Maingegenden, wegen des wärmeren Cli-

ma, mehrere und bessere Kornfrüchte auf einen Morgen, als in Westphalen, mithin muß auch mehr Branntwein aus einem Morgen gezogen werden, als hier; gleichwohl siehet man in diesen Gegenden ganze Distrikte mit Kartoffeln bepflanzt. Blos in den Gegenden Westrich werden einige Tausend Morgen Kartoffeln zur Viehmast, zu Branntweinbrennereien und zur Consumtion erzogen. Ehemals kamen die ungarischen fetten Ochsen bis nach Frankfurt und in die umliegenden Gegenden. Anjetzt wird der Ueberfluß des fetten Viehes ins Ausland verkauft, seitdem man die Kartoffelnbrennereyen so allgemein eingeführt hat. Fände man nicht, daß aus einem Morgen mehr, als noch einmal so viel Branntwein gezogen werden könne, als aus dem darauf wachsendeu Korn, so würde man nicht so thöricht seyn, dieses Gewächs vorzuziehen und so allgemein zu machen.

Durch den Gebrauch vorstehender Surrogate ist also bewiesen, daß, nach der bisherigen erforderlichen Morgenzahl, bey weitem noch nicht der halbe Theil Landes zu unsern Brennereyen nöthig ist, wie es doch bey unserm Kornbranntwein nöthig war; und dennoch kann die bisherige Menge

Branntwein gebrannt werden. Es bleiben also unzählbare Morgen Kornländer zu andern Gebrauch übrig.

Dieses muß im Ganzen merkbar bleiben, und auf den Preis Einfluß haben, denn es ist eben so anzusehen, als wenn die Brennereyen überhaupt, bis auf die Hälfte und noch mehr würklich eingeschränkt worden. Diese Vortheile könnten wir genießen, und vor und nach einrichten, wenn wir nur wollten. Eben so könnten wir alsdann den so nöthigen Oelbau vermehren, ohne daß der Kornbau darunter litte.

Es sind die Fortschritte der Westphälinger in der Cultur und andern Fächern nicht zu verkennen, nur hat der Bürger und Landmann nicht Eifer genug, etwas Verbessertes zu wagen. Er ist gleichgültig dabey, und lässet es gerne beym Alten.

Hingegen findet man mehr Muth, Eifer und Thätigkeit bey unsern Adelichen, bey Gutsbesitzern, bey Landpredigern und Schulmeistern, bey Renntmeistern, Verwaltern und andern Freunden und Liebhabern, wovon ich durch meine Correspondenz aus verschiedenen Gegenden in- und ausserhalb Westphalen überzeugt worden. Sobald jene durch den Anblick auf dem

Felde, oder in sonstigen Hauswirthschafts-Geschäften, mit offenen Augen den Nutzen sehen, dann, und nicht eher, wird auf dringendes Ansuchen,. nachgeahmt. Diese Fortschritte haben wir also jener Thätigkeit zu verdanken, die besonders seit dem siebenjährigen Kriege zugenommen hat; da man den Gemeingeist ausländischer Patrioten und deren Schriften benutzte und so in diesem, als in mehreren Fächern der Künste und Wissenschaften, gereizt wurden, sie durch eigene Erfindungen zu vermehren und zu verbessern.

Westphalen hat sich also seit seinen ältesten Vorfahren, der Usipier, Angrivarier, Tencterer und Bructer so hervor gethan, daß diese ihr Land nicht mehr kennen würden.. Allein wir dürfen dennoch hiebey nicht still stehen, der höchste Grad ist noch bey weitem nicht erreicht, über 50 Jahre wird man die ferneren Fortschritte von uns entgegen sehen, die wir mit unserem eigenen Vortheil ausgeführt und benutzt haben.

Einige Gedanken über die Verbesserung der Obstbaumzucht.

Woher kommt es, daß wir zum Beyspiel so viele Sorten Borsdörfer Aepfel haben, wovon die eine grösser oder kleiner, zärter oder härter, süßer oder saurer, wohlschmeckender und nicht so wohlschmeckend sind, ja sogar nicht immer einerley völlige Gestalt haben? und woher kommt es, daß es mit mehreren ausgearteten und unvollkommenen Obstsorten die nämliche Bewandniß hat?

Lage, Grund und Boden in einerley Gegend, ist nicht allemal die wahre Ursache, sondern der Fehler muß darin bestehen, daß wir auf wilde oder allerley Arten gesäete Kernpflanzen, nach unserm Wohlgefallen und Willkühr ohne Wahl diejenigen Reiser und Obstsorten pfropfen, die wir verlangen, ohne uns darum zu bekümmern, welche Art Obst dem Stamme am zuträglichsten seyn möchte.

Gewiß ist es, daß der Stamm selbst nach seiner Art, die Säfte aus der Erde an sich zieht, und also auch einen Theil seines Safts dem Reise mitthet, der ihm gar nicht gehöret, und ihm nicht verträg-

lich, vielmehr oft zur Hervorbringung der nämlichen Frucht hinderlich ist. Eben deshalben wird es dieser Frucht an einem oder anderen Theil der obbemeldeten Güte fehlen.

Pfropft man Birnen auf Quittenstämme, so nimmt die Frucht etwas vom Geruche und Geschmacke, sogar etwas von der gelblichen Farbe der Quitte in sich auf. Ein klarer Beweis, daß der Stamm der fremden Frucht seine Säfte mittheilet. Diese Frucht ist also von der Urfrucht ganz verschieden, sie habe sich verbessert oder nicht.

Hieraus gehet hervor, daß auch die Säfte des wilden Stammes in das, auf seinen Kopf gepfropfte Baumreis übergehen müssen, mithin nicht der vollkommene Apfel darauf wachsen kann, als auf demjenigen Baum, von welchem das Pfropfreis genommen worden ist. Vermischte Säfte geben ein vermischtes Product, sowohl im Pflanzen — als im Thierreiche.

Man säet allerley Obstkerne, auch mitunter wilde, durch einander aus, und pfropft alsdenn unwissend, auf ein Gerathewohl, vielleicht den süßen Aepfel auf einen sauren, — den Borstdörfer auf einen süßen, — die Rainette auf einen Callwillen, und die Winterbirn auf einen Sommerstamm.

Durch einen solchen Mischmasch entstehen Zwitter, so daß nicht die verlangte, sondern eine ausgeartete und schlechtere Frucht zum Vorschein kommt.

Der Paradies Apfel hat eine ganz rothe Schaale und erhält sich den ganzen Winter durch schmackhaft. Gleichwohl wurde einst geklagt, daß sich dieser Apfel nicht so lange halte, ohne zu verfaulen. Die vorgezeigten Aepfel selbst hatten durchgehends eine halb rothe und halb gelbliche Schaale.

War dieses nicht ein offenbarer Beweis einer Vermischung der Säfte, so wie man ausgeartete Kartoffeln halb mit gelber, halb mit rother Haut antrifft? Ist daher nicht zu vermuthen, daß etwa ein Pfropfreis des Paradies-Apfels auf einen frühen Sommerapfel Kernstamm gepfropft worden, ohne daß dergleichen, ganz entgegenstehende Wirkungen der Säfte in der Natur vorgegangen seyn müssen, wodurch diese ausgeartete Zwitteräpfel entstanden sind? Wäre eine solche Verwandlung vorgegangen, wenn man den Kernstamm eines Paradies-Apfels dazu erwählet hätte? Man könnte zwar behaupten, daß durch fremden Blumenstaub eine solche Abände-

rung auf die Dauer zur Fortpflanzung möglich werden könne; allein dieses würde doch nicht so allgemein jeden Apfel treffen.

Dieß ist die Ursache, daß durch das willkührliche Pfropfen so viel schlechteres Obst erzogen wird, welches die Güte nicht annehmen kann, die es vorher hatte. Die vielen schlechten Abarten der Aepfel und Birnen sind Beweise davon. Kleine, mit steinigtem Fleisch vermischte Speckbirnen und dergleichen bezeugen den Unterschied gegen die grösseren und reineren Sorten, wenn auch die Bäume nebeneinander gepflanzt sind. Ein an sich schon saurer Apfel muß durch das Pfropfen eines wilden Stamms noch mehr versauert, verhärtet und ungeniesbarer werden.

Zwar ziehen wir auch gutes Obst auf wilden Stämmen. Allein der Grund ist vielleicht darin zu suchen, daß ein Reis von einem Baume auf einen bald wilden bald zahmen Stamm, seit vielen Jahren her gepfropft worden ist, so daß ein Reis von dem jungen Baum wiederum zum zweytenmal, und so fort bis zum dritten und zehntenmal wiederholt worden. Dadurch werden die Säfte vermischt, und die edlen Säfte gewinnen endlich den Vorzug, so daß der

wilde Stamm keinen schädlichen Einfluß mehr zu Wege bringen kann. Dazu gehöret aber eine Reihe von vielen Jahren.

Wer kann aber versichert seyn, daß dieses der Fall grade bey dem Baume ist, von welchem ich jetzt Pfropfreiser nehmen will? Wer kann Red und Antwort geben, wie dieser Baum vor 10 bis 20 Jahren gepfroft worden ist, und wie seine Vorfahren, wovon die Reiser genommen worden, behandelt sind? Werden nicht eine Menge Bäume übrig bleiben, die ihre erste Gestalt behalten haben? Gesetzt diese Bäume stammten von eigentlichen Kernstämmen her, womit sie seit vielen Jahren gepfroft worden, kann man dann erwarten, daß sie Früchte in nämlicher Güte hervorbringen, wenn ich ihre Reiser zum erstenmal auf wilde Obstbäume bringe?

Sicherer ist es, wenn man von einer vollkommenen Sorte Frucht die Kerne säet, und auf diese Stämme die Reiser des nämlichen Baums pfropft. Alsdann hat man eher Hoffnung, die nämliche Frucht in nämlicher Güte zu erhalten, oder man zieht wohl gar, wenn man zum zweytenmal von diesem neuen Baume die Kerne säet, und die Reiser wiederum von

die-

diesem neuen Baum darauf pfropft, durch diese, oder auch durch eine längere Generation ein noch besseres Obst. Vermuthlich bringt dann endlich der Kernstamm die nämliche vollkommene Frucht, ohne daß er gepfröpft zu werden bedarf.

Wenn wir erst so weit gekommen sind, daß wir einen Stamm ohne Pfropfen ziehen, der z. B. eine vollkommene Rainette trägt, warum sollte dann der Kern von diesem Apfel, des gleichsam wilden Stammes, nicht auch eine vollkommene Rainette ohne Pfropfen hervorbringen.

Die Kerne des wilden Holzapfelbaums werden der Natur überlassen, und bringen ihres gleichen hervor, ohne sich zu verbessern, oder zu verschlimmern.

Sollte es auch der rechte Weg seyn, Pfirschen auf Pflaumen-Stämme zu setzen, da doch jedes Gewächs, das aus unvermischten Säften entsprossen ist, seines gleichen wiederum hervorbringt? Würde der Pfirsch-Steinstamm, verbunden mit dem alten Pfirschstamm, nicht zum eigenthümlichen Pfirschen-Geschmack geschickter werden, als durch den Umweg eines Pflaumenstammes? Dieser Versuch würde aber nicht anders wahrgenommen und bewiesen werden

können, bis man einen Pfirschbaum besitzt, dessen Vorfahren nie mit Pflaumensaft vermischt worden.

Erfahrungen haben aber auch mir bewiesen, daß ein abgehauener vertrockneter alter Pfirschbaum, durch ausgeschlagene Wurzelsprossen neue Stämme hervorbrachte, welche in 4 Jahren ohne Absaugen und Copulation die nämlichen schönen Früchte trugen. Die Steine, die ich von diesen Pfirschen pflanzte, gaben nach 3 Jahren Stämme, die ohne Veredlung verpflanzt wurden, welche ebenfalls in der Folge eine große Menge Früchte, von der nämlichen Schönheit, als die vom Mutterstamm hervorbrachten.

Mit Apricosen und Kirschen wurden die nämlichen Versuche gemacht. Gutes oder schlechtes Erdreich entscheidet freylich, wie bey jedem Gewächs, den besseren oder geringeren Wachsthum des Baums und seiner Frucht.

Es ist nicht zu läugnen, daß auch durch willkührliches Pfropfen und Absaugen der feinen Früchte, durch zweierley verschiedene Saftpflanzen, eine schmackvolle, oft ganz neue Frucht und Abart hervorkommt, wenn durch Zufall beide Säfte sich grade dazu schicken, und sich zum Wohlgeschmack verei-

nigen. Aber eben so entschieden bleibt es auch, daß dadurch die meisten Fruchtbäume in schlechte Obstsorten ausarten, verwandelt und umgeschaffen, ja sogar noch ärger werden, wenn von solchen Bäumen die weitere Fortpflanzung betrieben wird.

Diesem müßte vorgebeuget werden, weil man dergleichen in vollem Wachsthum stehende Obstbäume ungern abhaut, sondern sie lieber, so lange sie wachsen können, mit ihrem schlechte Obste, als ein Erbschade, mehr als eines Menschen Leben durch, stehen läßt. Wer weiß, wie viele Reiser davon zu ähnlicher Frucht gepfropft, und wie hoch die Zahl der ausgearteten Obstsorten dadurch vermehret worden sind? Die Nachkömmlinge der Bewohner solcher Gegenden glauben dann wohl gar, das Erdreich sey Schuld, daß kein besseres Obst wachsen könne, weil es sich so und nicht anders allenthalben bewiese, da die Schuld doch einen ganz andern Ursprung hat, wovon ich jetzt einen Beweis anführen will.

Nach dem siebenjährigen Kriege sah ich, daß aus dem Köllnischen einige Fuder wilder Obststämme in das Rietbergische gefahren, und auf höhere Verordnung im Lande vertheilt und gepfropft wurden. Ein nachzuah-

mendes, herrliches Beyspiel, um die Obstbaumzucht um viele tausend Bäume auf einmal im Lande einzuführen und zu vermehren. Ich bemerkte aber, daß eine Menge wilder Wurzel-Ausschlag-Obststämme darunter mitbegriffen waren, wovon durchaus kein guter Obstbaum wachsen kann. Ich habe auch in der Folge durchgehends kein gutes Obst gesehen. Dadurch giebt sich das Land selbst den Ruf, daß kein gutes Obst darin wachsen kann. Ein jeder glaubt durch sich selbst, und durch seiner Nachbaren Obstgärten davon überzeugt zu seyn, obgleich die Ursachen bloß in den ersten unglücklichen Behandlungen zu suchen sind. Von diesen Reisern pflanzt man nun immer weiter, und kommt doch nicht weiter.

In Westphalen überhaupt, besonders bey dem Landmanne, wird die Obstbaumzucht zu wenig getrieben. Es ist zu bewundern, daß die großen Vortheile, die sie in der Haushaltung gewähren, und da man daraus so viel Geld ziehen kann, nicht lebhafter anerkannt werden. Wir haben zwar viele Liebhaber hin und wieder im Lande, die sich damit abgeben. Zu Duisburg fand ich vor einigen Jahren bey dem Herrn C. M. einen Vorrath von beynahe hundert Tausend jun-

gen gepfropften Bäumen, wovon viele die ersten und schönsten Früchte brachten, nebst Tausende junge gesäete Kernstämme. Auch hat die Stadt Soest in Ansehung der Menge Liebhaber, die die besten Kenntnisse davon haben, und die schönsten Früchte in zahlreichen jungen Bäumen erziehen, den Vorzug vor vielen andern Orten. Es wäre nur zu wünschen, daß diese Herren, aus den Dörfern wechselsweise junge Leute an sich zu bringen suchten, und sie in dieser Wissenschaft genau unterrichteten, damit die Lust auf dem platten Lande zur Obstbaumzucht in sie eingepfropft würde. So wie es dem Herrn Prediger Bädeker zu Dahle bey Hagen zum Ruhm und zur Ehre gereicht, daß er schon seit einigen Jahren seine Confirmanden alle Frühjahr in seinen Garten führt, und in der Obstbaumzucht unterrichtet. Seine Schrift — Versuch eines Unterrichts in der einfachen Obstbaumzucht 1796, so wie eine ähnliche: Ueber die dem Landmanne großen Vortheil bringende Obstbaumzucht 1795, von dem Herrn Großgerichtsactuario Rochol in Soest, verdienten von jedem Landmanne gelesen, geprüft und befolgt zu werden.

Obstflecken aus Tischzeug zu bringen.

Es ist vielleicht einigen, aber doch noch nicht allen Hauswirthinnen bekannt, daß Kirschen und andere Flecken durch eine **Urinwäsche** fortzuschaffen sind.

Von der Cultur und dem Nutzen des Mohn-Oels. (Papaver, pavot.)

(Von dem Herrn Lieutenant und Administrator Zobber in Calcar.)

Ich habe die Empfehlung des englischen Senfs und des chinesischen Oel-Rettigs gelesen, aber aus Mangel des Saamens noch keinen Versuch anstellen können.

Mein Zweck ist gegenwärtig eine Oelpflanze zu empfehlen, deren Anbau, weder besondere Ackerbestellung, noch Kosten, erfordert, deren Ertrag aus der Erfahrung erwiesen, und welche in verschiedenen deutschen Ländern, ihres besondern Nutzens halber, sehr häufig, nur in unserem guten Westphalen nicht erkannt, und noch weniger

gezogen wird. Diese Pflanze ist der Mohn. (Papaver, pavot.) Seine Cultur erfordert nicht einmal ein besonderes Feld, oder Bestellung.

Es giebt im cultivirten Westphalen nur wenig Landwirthschaften, in welchen nicht sowohl zur Speisung als Viehfütterung jährlich ein oder mehrere Morgen Acker mit gelben Wurzeln (Mohrrüben) bestellet würde. Wann diese gesäet, welches gemeiniglich gegen Ende des Merzes oder Anfang Aprils geschiehet, dann wirft man den Mohnsaamen ganz dünne darüber, und egget eins mit dem andern unter. Der Mohn hat pfahlartige, sich nicht zur Seite ausbreitende Wurzeln, welche senkrecht im Grunde gehen, er hindert daher die neben ihm stehende gelbe Wurzeln nicht am Wachsen. Er schießt eher auf als diese, und dient ihnen daher, besonders in ihrer Zartheit, vielmehr zum Schutz. Dieses Wurzelland muß in der Folge vom Unkraute gereiniget und gejätet werden, welches aber auch ohne den dabey gesäeten Mohn geschehen muß. Zu Ende July ist dieser gemeiniglich reif. Er wird mit seinen ganzen Stengeln aus dem Grunde gezogen, in nicht zu starke Gebünde gebunden, und gegen einander aufgesetzt. Durch dieses

Ausziehen wird der Grund aufgelockert, und die gelbe Wurzeln bekommen so zu sagen einen neuen Antrieb zum Wuchse. Wann der aufgesetzte Mohn nach Gutfinden lange genug gestanden hat, dann wird er nach Bequemlichkeit des Landwirths eingeholet, (er verdirbt nicht leicht, und verschüttet sich niemals von selbst; denn von der Mohnart, welche oben an den Köpfen beym Reifen sich öffnet, und sich bey der leichtesten Bewegung verschüttet, dadurch das Land verunreiniget &c., kann die Cultur nicht anempfohlen werden.) Am Scheuerthor wird eine Hexellade gesetzt, worauf von jedem Gebund die Köpfe abgeschnitten und auf der Dreschdiehle gestoßen werden. Denn an den mit der Wurzel ausgezogenen Stengeln hängt immer noch etwas Erde, so trocken sie auch eingeholet werden mögen, und diese Erde muß nicht zwischen den Mohnsaamen kommen, weil er seiner Körner wegen nie davon wieder gereiniget werden kann. Ueber die auf der Dreschdiehle liegende Mohnköpfe wird ein Paarmal, besonders mit reinen Klumpen (Holzschuhen) hergegangen, wornach sie mit dem Dreschflegel vollends zerschlagen werden. Mit einem Male wird hiernach der Saame, durch die Wannemühle gejagt, vollkommen

rein. Nun wird er zum Schlagen auf die Oelmühle gebracht. Es müssen hierbey neue und besondere, zu keinem andern Oel gebrauchte Tücher oder Säcke genommen, die Mühle auch, sowohl unter den Steinen als Oelbank, ganz rein gemacht werden, weil der Mohnöl sonst den fremden Geschmack annimmt. Er soll angenehmer und schmackhafter seyn, wenn er kalt geschlagen wird. Es ist bekannt, daß aller Oelsaamen im Schlagen 2mal die Presse passirt. Dieses geschiehet mit dem Mohnsaamen zum erstenmale kalt, und zum zweitenmale warm. Da ich zwischen dem, nach ersterer Pressung erhaltenen Oel, gegen den letzteren keinen merklichen Unterschied gefunden, so habe ich immer das ganze Product zusammen geschüttet. Das Faß, worin dieser Oel bewahret wird, muß offen gelassen werden. Nach 6 bis 8wöchentlicher Ruhe wird er klar abgezogen, und, wenn es möglich ist, in steinerne sogenannte Köllnische oder Coblenzer Töpfe geschüttet. Diese werden mit einem leinenen Tuche, damit nur der Staub, aber nicht die Luft abgehalten werde, zugedeckt, und zum Gebrauche bewahret. (Es ist bekannt, daß auch das allerfeinste Provencer Oel ranzig wird, wenn es in zugestopften Gefäßen

bewahrt ist.) Vom Augenblick an, da es abgezogen, ist es zum Sallat und zu allem, wozu das theure Provencer Oel schädlich ist, zu gebrauchen. Auch die feinste Zunge wird keinen Unterschied des Geschmacks daran finden.

Zur Hälfte mit geschmolzenem Rinds-Nierenfett vermischt, hat es den Geschmack des Gänseschmalzes, und kann wie dieses am Gemüse, besonders dem Sauerkraut, braunen Kohl, den grünen eingemachten Bohnen ꝛc., auch fürs Gesinde aufs Brod zu schmieren, statt der Butter gebraucht werden.

Im Elsaß, in Lothringen ꝛc. wird auf den vornehmsten Tafeln kein anderer Oel gebraucht, weshalb auch der Anbau dieser Pflanze in diesen Ländern am weitesten getrieben wird. In den Jahren 1784 oder 1785 wußten die mittäglichen französischen Provinzen, worin der Oliven- oder Oelbaum gezogen wird, zu Paris eine Parlamentsacte auszuwirken, wornach nicht allein den Elsassern die Versendung, sondern sogar der eigene Gebrauch ihres Mohnöls zu Speisen, verboten wurde, weil dadurch die Cultur des Oelbaumes durch den gefallenen Preis des Oels zu sehr litte. Diese ungerechte, der Landwirthschaft so nachtheilige Verordnung

wurde ein Paar Jahre nachher wieder zurück genommen, und der Gebrauch des Mohnöls immer mehr verbreitet. Schon seit 10 bis 12 Jahren gebrauche ich dieses Oel zur Speise, besonders zum Sallat, und immer ist mir, (besonders bey jetzigen Zeiten, worin die Theurung auch des mittelmäßigsten Baumöls bis 1 Rtl. 20 St. auch 1 Rtl. 30 St. die Kanne gestiegen ist,) wenn ich Freunden zu Tische Sallat vorsetzte, die Frage geschehen: Woher ich doch dieses delicate Oel nehme? Auch wird es in einem sehr ansehnlichen nachbarlichen Hause, wo ich es empfohlen habe, gezogen, und mit Ausschluß alles Baumöls gebraucht.

Welches Verdienst ist wohl nicht durch Vorurtheil angetastet worden? Unser Mohnöl, dem von Seiten des Geschmacks nicht anzukommen ist, könnte vielleicht wegen der Eigenschaft seines Krauts, welches ihn trägt, angegriffen werden, weil sein Saft Opium enthält, oder narcotisch ist. Aber wenn man von der Eigenschaft des Krauts oder der Blätter auf die Frucht schließen wollte, wie würde es der gesegnetesten und wohlthätigsten aller Pflanzen, dem Erdapfel ergehen? denn unstreitig und ausgemacht ist es, daß sein Kraut oder Strauch zu den Sola-

nen gehöret. Der Gebrauch des Mohnöls würde aus den oben angeführten Ländern längst verbannt worden seyn, wenn man nach dessen, seit langen Jahren gemachten Gebrauch, auch nur das mindeste Nachtheilige daran gefunden hätte. Im Halberstädtschen, Magdeburgschen rc., wo diese Frucht auch, und zwar von vielen, aber immer nur im Kleinen gezogen wird, wird sie sogar mit Wasser, in eigene hierzu gemachte irdene Geschirre fein zerrieben, von nicht Vermögenden statt der Milch an Speisen als Suppen rc. gebraucht, und die Einwohner dieser Provinz werden davon weder schläfrig noch unthätig.

Den festen Ertrag dieser Pflanze kann ich nicht genau bestimmen, weil ich sie nur als eine beyfällige oder Nebensache behandelt, nämlich nicht allein cultivirt, sondern immer nur mit gelben Wurzeln zusammen gezogen, folglich nie so dicke, als wenn sie allein gezogen, gesäet habe. Indessen kann ich doch nach einem 12jährigen Durchschnitt, worinnen gute und schlechte Jahre vorgekommen (später Frost im Frühjahre, und Regen mit Sturm in der Blütezeit thun ihm viel Schaden), 20 Berl. Scheffel per Morgen holländisch zu 60 □ Ruthen als Aernte annehmen.

Der Scheffel liefert 11 bis 12 Maaß oder Kannen Oel. Das Maaß zu 50 Stüber gerechnet, zu welchem Preis es jetzt von denen, die es kennen, sehr gerne gekauft wird, macht an Gelde von 20 Scheffel 200 Rtl. Ich will nur die Hälfte wegen des möglichen Fallen des Preises annehmen, aber die Aernte an gelben Wurzeln, welche durch das Beysäen des Mohns, so lange ich ihn anbaue, noch nie gelitten, dazu rechnen. Und dann frage ich den Landwirth, welcher gelbe Wurzeln anzubauen gewohnt war: Ob er eine Fruchtart anzugeben weiß, die im Durchschnitt genommen, einen so reichen Ertrag gewähret als diese? In Gegenden, wo Holz und Brandstoffe fehlen, kömmt auch das Mohnstroh noch in Consideration. Es giebt eben so viel Hitze als Reisholz; ich gebrauche es zum Brauen und Backen. Nicht allein der Landmann, sondern auch der kleine Städtebewohner kann von dieser Frucht, wenn er ein Gärtchen hat, Nutzen ziehen. Er ziehet gelbe und weiße Wurzeln darin, kann diese also mit Mohnsaamen übersäen, und wenigstens einen Theil seines Oelbedarfs daran und als einen Ueberschuß der Wurzelärnte gewinnen.

Der Chinesische Oel=Rettig.

Nach meinen Versuchen trägt diese Oelpflanze sehr reichlich. Es ist eine Sommerpflanze, wovon aber auch der Saame im späten Herbst gesäet werden kann. Auf ein klein Stück Land säete ich im April 1798, 4 Loth und erhielt 10 Pfund 21 Loth Saamen zurück. Der Saamen ist so dick, wie schwarzer Radiesensaamen. Die Stauden wachsen 5 Fuß und theils höher, und sind mit Saamenschoten schwer beladen, sie erfordern deshalb schlechterdings schmale Beete, die mit Stangen eingefasset werden, widrigenfalls legen sie sich nieder, und die Schoten können alsdann nicht reif werden. Der Saame kann nicht dünne genug gesäet werden. Alles Unkraut erstickt unter diesem Gewächse. Aus Versehen hatte ich diese Beete mit ausländischen Erbsen besäet, sie kamen munter zum Vorschein, breiteten sich aus, bedeckten den Boden und endlich verschwanden sie. Vielleicht hat diese vegetabilische Düngung dazu etwas beygetragen, daß die Stauden auf diesem, an sich nicht fetten Grunde zu geil und hoch gewachsen sind, denn der Grund war magerer Sand, worauf nur

etwas Straßenerde gekommen war. Im Herbst wurde dieses Land von andern umgepflügt und im Frühjahre mit Gerste besäet. Es fanden sich im Sommer etwa 6 Stauden darunter, die über die Gerste hervorgewachsen waren.

Ein Beweis, daß der etwa ausgefallene Saame durch den harten Winter nicht zerstört worden. Anno 1796 säete ich in einen noch geringeren Sandgrund diesen Saamen, die Stauden wurden zwar nur 3½ bis 4 Fuß hoch, gleichwohl erhielt ich eine unerwartete Menge Saamen.

Ein Berl. Scheffel dieses Saamens gab 8 Maaß Oel, wovon ⅓ trübe war. Der klare Oel war sehr fett und gut, und brannte auf Lampen länger, als holländischer Oel. Dieses betrug auf einen Ohm gerechnet 480 Stunden. Auch der trübe Oel brannte auf Lampen rein weg.

Einen feinen Oel zum Gebrauch bey dem Sallat durch kaltes Pressen hervorzubringen, wollte nicht gelingen. Es wurde in einer Apothekerpresse der Versuch damit gemacht, allein er war zu trocken, der Saame wollte kalt gepreßt keinen Oel von sich geben, er mußte also heiß gemacht werden, und da verlor er die feine Güte.

Wegen der großen Menge Saamen, die diese Staude auf wenigem Umfang eines Landes bringt, und daß kein fettes Land dazu erforderlich ist, empfiehlt sich diese Pflanze auch noch immer als Oelpflanze.

Die Chineser ziehen hievon ihren Oel, und verfertigen ihre feine Tusche aus dem Ruß dieses Oels.

Von dem englischen Senf-Oel.

Durch die Menge der Abhandlungen, die ich wegen dieser Sommer-Oelpflanze zur Beförderung des Endzwecks ohnentgeldlich austheilte, und durch den Nachdruck in verschiedenen Blättern, sowohl in Westphalen als in Sachsen, wurde diese Pflanze zu meinem Vergnügen in Deutschland ganz bekannt. Aus fast allen westphälischen Provinzen, so wie aus Sachsen, Merseburg und dem Halberstädtschen, auch aus dem Reiche, aus dem Thüringschen 2c. erhielt ich Saamenbestellungen, und da er auch in unseren benachbarten Gegenden stark ausgesäet worden, so kann ich behaupten, daß voriges Jahr wenigstens 200 Morgen besäet gewesen

sen

sen sind. Vieler mißrathener Winterölsaat wurde umgepflüget, und mit Senfsaamen besäet. Unter den hiesigen Landleuten ist er schon bekannt, die ihn cultivirt und andere für die Zukunft aufmerksam darauf gemacht haben. Einigen ist er mißrathen, welche den Zeitpunkt trafen, daß nach der Aussaat die heiße dürre Zeit erfolgte, wo in 14 Tagen kein Tropfen Regen fiel, und wo nach einem schwachen Regen gleich wieder dürre Witterung erfolgte, und dieses war kein Wunder, da er sonst so leicht als Unkraut wächst.

Ich will kürzlich für diejenigen, die keine Abhandlungen erhalten haben, die Tugenden dieser Oelpflanze nach meinen 5jährigen Versuchen wiederholen, und die ferneren Beobachtungen hinzufügen.

Der Saame ist gelblich und hat die Größe des Rübsaamens. — Man säet ihn im April, Mai und Juny nach Belieben. — Er wächst gerne im sandigen, aber auch in anderem nicht gar zu festen Grunde. — Er braucht nicht die Hälfte Dünger gegen Winterrübsaat. — Er begnüget sich, wenn er nur etwas wenige Straßenerde unter sich hat. — Er wächst 3 bis 4 Fuß hoch. — Auf fettem Lande muß er noch dünner als

Rübsaat gesäet werden, damit er Raum behält, die Seitenzweige auszuwerfen — auf magererm Grunde etwas dicker. — Auf zwey Rabatten gutes Gartenland, die 4 Fuß Breite und 30 Fuß Länge halten, wurde nur überhaupt ein halb Loth Saamen ausgestreuet, und brachte 3 Pfund und 25 Loth Saamen, wornach man aber keine Morgenzahl berechnen kann. — Sieben Scheffel Senf geben eben so viel Oel als 6 Sch. Rübsaamen; es wächst aber auf einem Morgen mehr Senf als Rübsaat. — Der Saamen sitzt fest in den Schoten und fällt so leicht nicht aus. — Auf Lampen brennet der Oel, auf den Ohm gerechnet, 2280 Stunden länger als holländischer Oel. — Wenn er ein Jahr alt ist, übertrifft er den holländ. Oel bey den Speisen, weil er bey weitem so strenge nicht ist, wie jener, dieses haben mir Haushälterinnen versichert. — Er setzte keinen Bodensatz, oder Trübenöl, nachdem er frisch geschlagen in Gläser 2 Monate der Sonnenhitze ausgestellt wurde. — Die Farbe ist etwas dunkler, als Rüböl. — Die jungen Pflanzen des im vorigen Frühjahr ausgesäeten Saamens litten durch den harten Frost am 16ten Mai gar nichts, obgleich die Blätter der 2 und 3jährigen jungen Eichen-

pflanzen und mehrere Gewächse in dieser Zeit verfroren und abfielen. — Die Oelkuchen sind für das Vieh brauchbar. — Ein Auswärtiger behauptet, sie würden als Präservativ wider die Viehseuche Dienste leisten können.

Die jungen Senfpflanzen können auch als Gemüse bereitet werden. Im vorigen Frühjahr besäete ich erst anfangs Mai einen kleinen Fleck Landes etwas dick mit englischem Senf. Als die Pflanze einen Fuß hoch war, schnitt ich die halben Stämme zu Gemüse ab, und ließ ihn stehen. Er schlug von neuem aus, blühete und trug Saamen. Als dieser abgeschnitten wurde, besäete ich das Land zwischen den Stoppeln von neuem, ohne es umzugraben, oder einzuharken. In der Mitte des Octobers war er, trotz des kalten Regens, wiederum einen Fuß hoch gewachsen, davon wurde eine Schüssel voll Gemüse gekocht, wovon ich eine gute Portion genoß. Also zweymal Gemüse und einmal reifen Saamen, auf den nämlichen Fleck Landes, binnen 5½ Monate. Die Pflanze ist bitter, durch das vorherige sogenannte Abkochen verschwindet das Bittere. Schmeckt es manchen nicht als Delikatesse, so bleibt es doch für andere eine genießbare Speise.

Viele lieben den gehackten Spinat nicht, weil er zu weichlich ist, mit diesem Senfgemüse vermischt, wird der Spinat eine angenehmere Speise, welches mir andere Haushälterinnen, die ich darauf aufmerksam machte, versicherten. — Um den Versuch zu machen, ob der Senf zweymal im Jahre reif werden könne, säete ich voriges Frühjahr früh im April ein gutes Gartenstück unter dem Schutz einer Hecke wider den Frost. Als er reif war, ließ ich das nämliche Land umgraben, und besäete es von neuem, im October waren die Sommerschoten da, weil aber dieser Monat in einem 14tägigen Regen und ganz kalter Witterung bestand, so wurde er kaum im November reif. Bey einer günstigern Witterung, als dieses Jahr überhaupt war, würde er in der Mitte des Octobers ganz reif geworden seyn. — Noch muß ich bemerken, daß mein Saamen von Anfang her mit schwarzen Senf vermischt war. Einige wollen behaupten, der schwarze Senf wüchse von selbst, und veränderte seine gelbe Farbe ins schwarze, indem man die schwarzen Körner ausgesucht, und dennoch solchen bey der Erndte zwischen den andern gefunden habe. Allein dieses ist der Fall nicht, es bleiben ganz kleine schwarze Körner unver-

merkt darunter, die es veranlassen. Ich habe ein paar Loth mit der größten Vorsicht ausgesucht, und bey der Erndte kein einziges schwarzes Körnchen darunter gefunden. Um reinen Saamen zu erhalten, braucht man nur bey der Erndte eine Schote zu öffnen, ist der Saame gelb, so ziehe man den Strauch auf und werfe ihn auf ein ausgebreitetes Tuch. Hundert Sträuche sind hinlänglich, um eine reine Aussaat zu erhalten, von dieser Ernte erhält man denn schon wieder eine Menge reinen Saamen für die Zukunft. — Die Furcht, daß der Senf durch Aussaat im Lande wie Unkraut bleibe, ist ungegründet. Wenn etwa Saamen ausfällt, so wächst er gleich aus, und kömmt bey günstiger Herbstwitterung bis zur Blüthe, die aber endlich durch den Frost vertilgt wird. Die Wurzeln der Stämme treiben in der Folge keine neuen Sprossen. — Zur Speise wird dieser Senf auch in Engelland zubereitet. Hier zu Lande wird er von diesem gelobt und von jenem getadelt. Es ist aber nichts daran gelegen, da wir hiezu einländischen Senf haben.

Da also dieser Senf als eine Sommerfrucht so geschwinde wächst, und keinen ganz fetten Grund bedarf, so wäre anzurathen,

die Brachfelder dazu zu benutzen, im April einmal zu pflügen, zu eggen, den Saamen einzusäen und einzueggen. Es bleibt nach dessen Erndte noch Zeit übrig, das Land zu pflügen, zu düngen und zur Wintersaat zu bestellen. Welch ein großer Vortheil wäre es nicht auf diese Art, die oede liegen bleibende Brache zu benutzen. Ein Theil des Unkrauts wird durch den Senf erstickt. Schlägt etwa der Herk mit auf, gut, man mähe ihn mit ab, auch dieser Saame liefert Oel.

Ich wünschte, daß man hiemit Versuche anstellete, und mir von dem Erfolge beliebige Nachricht gäbe, denn ich möchte gerne mit meinen respectiven Lesern in eine genaue Verbindung treten und Nachrichten einziehen, ich bin zu allen Diensten bereit, das Publicum gewinnet dadurch, und das Mißrathene bekannt zu machen, ist eben so wichtig, als das, was gut gedeihet.

Der große Nutzen des Hollunder-Baums.

Die herrlichen Kräfte und Eigenschaften dieses Baums sind von den ältesten Zeiten her so vorzüglich und so bewährt befunden worden, daß er deswegen eine vorzügliche Achtung und Auszeichnung, so wie eine mehrere Anpflanzung, verdiente. Dieser Baum hat das Besondere, daß jeder Theil von ihm eine eigenthümliche Kraft hat, die von den Kräften der übrigen Theile entweder ganz verschieden ist, oder doch merklich abweichet. Wurzel, Rinde, Mark, Blüthe, Beeren, Kerne, Blätter, Schwamm, junge Reiser, alles ist Medicament. Ich will nur einige bewährte Mittel hiehin bringen, welche wir diesem Baum zu verdanken haben, dessen Holz auch zu feiner Schreinerarbeit gebraucht werden kann.

Bey der Wassersucht.

Die Kraft der Wurzel sitzt eigentlich in der Rinde, nämlich in der grünen gelblichen Mittelrinde, welche weit kräftiger ist als die Rinde des Baums. Die Wassersucht ist kurirt worden, wenn der Saft aus der frischen

Wurzel gepreßt worden, und der Kranke täglich davon 1 Loth genossen hat. Oder man kocht sie mit Wein ab, und läßt von demselben den Patienten täglich einige Theeschaalen voll trinken. Der ausgepreßte Saft der mittlern Rinde des Stammes, täglich 1 bis 2 Loth gebraucht, hat ebenfalls Wassersüchtigen geholfen, deren Krankheit von übermäßigem Branntweintrinken entstanden war. Auch die getrockneten reifen Beeren werden hiezu gebraucht. Man nimmt deren drittehalb Loth, thut sie in eine Dreiortsflasche, gießt sie darauf voll Rheinwein, und setzt sie 24 Stunden an den warmen Ofen. Hievon trinkt der Patient des Morgens bis an den Abend den 5ten Theil lauwlicht, und gießt die beiden ersten male die Flasche mit anderem Rheinwein wieder voll. Nachdem dieses ausgebraucht worden, wartet man einige Tage: und zeigt sich dann Besserung, so wiederholet man, zu desto mehrerer Sicherheit noch 14 Tage.

In der Rose

giebt diese Rinde ein gutes Mittel ab, wenn man sie raspelt, mit Roggenmehl vermischt, in einem Tiegel warm macht, und

auf den leidenden Theil legt. Auf diese Art gebraucht, thut sie auch bey entzündeten Brüsten gute Dienste.

In Steinschmerzen

hat ein gewisser erfahrner Arzt von folgender Latwerge Gebrauch gemacht:

Das Mark und getrocknete Beeren von Hollunder von jedem 2 Loth. Fenchelsaamen und getrocknete Wacholderbeeren von jedem 2 Loth. Dieses alles zu Pulver gestoßen, und mit einer hinlänglichen Quantität von dem Syrup, der aus den Hollundersprossen gemacht worden, vermischt. Hiervon werden täglich 4 bis 5 Theelöffel voll genommen.

In Gicht und Podagra

hat die Mittelrinde sowohl des Stammes, als der Wurzel, ihre Kraft ausnehmend bewiesen, wenn sie frisch auf das entzündete Glied gelegt, und sobald sie trocken geworden, welches nach ein Paar Stunden zu geschehen pflegt, wieder frisch aufgelegt wird, indem sie mächtig zertheilt, für welches angerathene Mittel ein geschicktert Arzt, Simon Pauli, einst dreißig Dukaten zur Belohnung davon getragen hat.

In Röthe, Hitze und Schmerzen der Augen.

An dem Hollunderbaume, unten am Stamme, pflegt, wenn sie alt werden, eine Gattung von Schwamm zu wachsen, welcher deswegen Hollunderschwamm, auch Ohrschwamm oder Mäuseohr genannt wird. Der vorbemeldete Herr Dr. Simon Pauli kann nicht genug rühmen, wie mächtig und bald er die Röthe, Hitze und Schmerzen der Augen vertreibt, wenn er in Rosenwasser eine Nacht eingeweicht, und alsdann über die Augenlieder gelegt wird.

Aus den Kernen,

die sich in den reifen Beeren finden, wird ein Oel gepreßt, welches von Vieharzten häufig gebraucht wird, und auch bey Menschen nützlich ist. Es ist ein gutes Wundmittel.

Bey Zahnschmerzen

kocht man zwei Loth von der frischen und weichen Wurzel, nachdem man sie vorher kleingeschnitten, mit zwei Loth gemeinem Essig in einem wohl zugedeckten Gefäße, und spült mit diesem Dekokt den Mund lauwarm aus. Der Herr Doct. Minderer versichert in

seiner Kriegsarzney, er habe in den heftigsten Zahnschmerzen, von keinem Mittel so schleunige Linderung verspürt, als wenn kleingeschnittene Hollunderwurzel in halb Essig und halb Wein gekocht worden, und dieses oft lauwarm im Munde gehalten wird.

Man kocht auch den bemeldeten Hollunderschwamm mit der mittleren Rinde, und mit der Blüthe des Baums in Essig, und braucht dieses auf eben die Art wie nach obiger Beschreibung.

Zu Hecken-Anlagen.

Der Hollunderbaum wächst in schlechtem trockenen Grunde, und schickt sich an solchen Orten gut zu Hecken. Man säet den Saamen, der aus den gepreßten reifen Beeren zurück bleibt, in Reihen, wo die Hecke angelegt werden soll, ein oder einen halben Zoll tief. Unter diesen Saamen kann man auch etwas von dem sogenannten Hagebutten oder Feldrosen nehmen: denn diese wächst gerne an dürren Orten, und das stachelichte Holz derselben schickt sich sehr gut in dergleichen Hecken, wo Menschen und Vieh nicht durchkommen sollen. Der Saame wird im Herbst gesäet: im ersten Sommer werden die Pflan-

zen, wenn sie vom Unkraut gereiniget werden, einen Fuß hoch: im dritten Frühjahr werden sie, damit sie an der Erde desto mehr ausschlagen und unten dick werden, beschnitten, womit man hernach jährlich fortfährt. Nach 3 oder 4 Jahren ist eine so angelegte Hecke im vollkommenen Stande, und kann dann 30 und mehrere Jahre stehen. Man kann auch statt der Hagebutten Berberitzen nehmen, weil dessen Beeren einen so fürtrefflichen Essig geben, oder der bloße Saft kann statt Citronensäure gebraucht werden, so wie er auch zu Punsch statt Citronen genommen wird.

Die Schaafe zu zeichnen, ohne die Wolle zu verderben.

Wenn verschiedene Interessenten Schaafe halten, und zur Heerde zusammen hüten lassen, so muß jeder seine Schaafe, um allen Irrthum des Eigenthums zu vermeiden, mit einem besondern Zeichen versehen. Dazu nimmt man an verschiedenen Orten den die Wolle verderbenden Theer. Diese be-

theerte Wolle lässet sich aber in der Folge nicht mit Seife reinigen. Der Fabrikant muß sie schlechterdings wegwerfen, sie ist also verloren. Die vielerley Arten der Bezeichnungen der Schaafe vermehren das Verderben der Wolle. Macht der Eine einen Streifen am Bauch herunter, so macht der Andere zwei und der Dritte drei. Der Vierte macht dann wohl gar, ausser den drei Streifen, noch einen vierten auf der andern Seite des Schaafs, zur Unterscheidung. Durch dergleichen unerlaubte verderbliche Schmiereryen geht der zehnte Theil Wolle verloren.

Der Eigenthümer freuet sich zwar, daß seine Wolle dadurch im Gewicht schwerer, und dadurch noch vermehret wird, wenn er die Wolle kreuz und quer mit dicken Weiden zusammen bindet, allein er will nicht glauben, daß der Fabrikant seine Preisgebote darnach einrichtet, und das Gewicht der betheerten Wolle vielleicht höher taxirt, als sie wiegen kann, und daß von Holz kein Garn gesponnen wird. Der Verkäufer leidet wirklich mehr Schaden, als wenn er reine Wolle lieferte, wofür er nach Verhältniß weit mehr Geld erhielt.

Nach einer fürstl. Waldeckischen Verordnung ist schon vor vielen Jahren befohlen:

1) Die Schaafe statt mit Theer mit Röthelstein zu zeichnen.
2) Die Wolle rein zu waschen.
3) Nicht mit Weiden sondern mit Bindfaden zusammeu zu binden.
4) Die Wolle oben im Hause, und nicht unten an feuchten Orten aufzubewahren.

Diese befolgte Verordnung hat die Wolle im ganzen Lande nicht nur in einen weit höheren Preis gesetzt, sondern sie wird auch vorzüglich von Fabrikanten aufgesucht. Die Schaafinteressenten finden diese Verordnung, statt der vorigen Sudeleyen, so offenbar vortheilhaft, daß es ihnen nie einfallen würde, die alte schädliche Methode wiederum anzufangen, wenn es ihnen auch freygegeben werden sollte.

Man kann die Schaafe mit regenfesten Zeichen versehen, ohne die Wolle unnütz zu machen.

Man nehme entweder ein Pfund Goldglette mit 4 Loth gekochtem Leinöl, und vermische dieses mit 3 Loth Lampenschwärze, die in den Apotheken zu haben ist, oder auch Buchdruckerfarbe, und lasse in Holz Buchstaben oder Nummern ausstechen, beschmiere diese mit der Farbe, — scheere dem Schaaf die Wolle vor dem Kopfe weg und drücke das

Zeichen vor die Stirn. Diese Farbe spület der Regen nicht ab, das Zeichen bleibt sichtbar, wenn gleich die Wolle hervorwächst.

Oder will man mit Streifen zeichnen, so nehme man zu einem Pfund Talg, 5½ Loth Theer. Beym Schmelzen desselben schütte man so viel Kohlenpulver darunter, als zur Schwärze erforderlich ist. Wenn mit dieser warmgemachten Farbe die Schaafe gezeichnet werden, so lässet sich die Wolle hernach mit Seife reinigen. Dieses kann schon nicht geschehen; sobald man mehr als den sechsten Theil Theer nimmt, hingegen kann Regen und andere Witterung das Zeichen nicht auslöschen. Durch dergleichen Mittel können im Ganzen viele Tausend Pfunde Wolle von dem Verderben erhalten, und die Wollenpreise erhöhet werden.

Warnung für den Gebrauch des Bleyweißes, als Heilmittels.

Zum ersten Stück des zweiten Jahrgangs, das Bleygift betreffend, gehöret noch die Warnung, klein Bleyweiß auf Wunden zu streuen oder Salben daraus zu machen.

zarten Kindern, die so leicht wund werden, das Bleyweiß darauf zu streuen, ist wohl nichts anders, als ihm schleichendes Gift in den Körper zu bringen, welches dem leicht begreiflich ist, der die Reizbarkeit der Haut kennet.

Es ist wohl wahr, daß das Bleyweiß dem Wundseyn der kleinen Kinder bald abhilft und schnell trocknet: die Wirkung dieses Gifts zeigt sich auch leider, nicht sobald nach der Anwendung, aber die Folgen raffen gewiß viele Kinder aus der Welt.

Haben die Frauen böse Warzen, so nehmen sie auf Anrathen der Kinderfrau Bleyweiß, und streuen es auf die Wunden der Brustwarzen, und so saugen es die Kinder aus den Ritzen derselben, wenn es auch oberflächig abgewaschen werden sollte, in den Körper ein. Die Aerzte gebrauchen statt des gefährlichen Bleyweißes andere Mittel.

Es würde nöthig seyn, den Hebammen und Kinderfrauen zu bedeuten, daß sie weder das Bleyweiß zur Heilung, noch das Opium zur Beförderung des Schlafs gebrauchen oder anrathen möchten, weil auch dadurch schon viele Kinder an den Rand des Todes gebracht worden sind. Manche kommen mit einem siechen kränklichen schwachen Körper

da-

davon. Möchte man doch bey allen derglei- chen Fehlern, ohne Hülfe des Arztes, nicht selber Quacksalber seyn, oder jeden Rath so- gleich annehmen und gebrauchen, wodurch so manches heimliches Unglück unwissend an- gerichtet wird. Möchten Lehrer der Hebam- menkunst solchen Leuten, die, was sie von andern alten Weibern hören, so gerne anra- then, die schädlichen Mittel kund machen, und sie auch darin unterrichten, und es ihnen zu beherzigen geben, daß sie zuvor mit ei- nem Arzte sich bereden müßten, ehe sie zu dem Gebrauche eines ihnen vorgeschlagenen Mittels schreiten. Solche Vorsichtigkeit ist durchaus nöthig, wenn man Gefahren verhü- ten will. Ohne diese Vorsichtigkeit wird sie sicher unter hundert Malen neunzig Mal her- beygeführt werden.

Holländischen Traß zu verfertigen.

Da die Holländer mit gemauerten Traß Oel-Backen über der Erde mit ihren Ziegel- steinen oder sogenannten Klinckers aufföh- ren, die haltbar sind und bleiben, so ist die-

ses ein Beweis, daß sie keines andern und bessern Kitts bedürfen. Allein, erstlich haben wir nicht allenthalben Tuchsteine, welcher zu Traß gemahlen wird, und der auch zu kostbar fällt, ihn um Kleinigkeiten halber weit herfahren zu lassen, zweitens kann keine bestimmte Vermischung des Kalks angegeben werden, weil der Traß in Amsterdam anders, als in Rotterdam und Delft, vermischt und behandelt wird. Eben so würde der Fall bey uns eintreten, und die Vermischung durch verschiedene Proben erst gesucht werden müssen, weil die Güte und die Art des Kalks verschieden ist. Es bleibt sonst ganz möglich, hier zu Lande eben so dauerhaften Traß als in Holland zu verfertigen.

Mir sind Versuche in Westphalen bekannt, daß eine Traßcomposition, obgleich sie, um sicher zu seyn, aus Holland verschrieben wurde, dennoch mißlungen ist, welches an der Vermischung und an der Zubereitung bloß gelegen haben muß.

Da die wenigsten Leser dieses Mittel bedürfen, so enthalte ich mich, diesen Raum mit Anweisung der Zubereitung auszufüllen. Wer ihrer bedarf, und mit dem Verfahren unbekannt ist, dem steht die Beschreibung

zu Dienste. Ich weiß keine größere Grube von Tuchtstein als die zu Stadtberge an der Dimel im Köllnischen, von wannen auch vor einigen Jahren Transporte nach Holland abgegangen sind.

Die Siegellack-Pettschafte von Briefen zu benutzen, und neues Siegellack daraus zu verfertigen.

Von den abgerissenen Siegeln reißet man das Papier, soviel als thunlich, unten her ab, sortirt die feinen, gröberen und schwarzen Sorten voneinander, schneidet jedes Siegel in ein viertel Zoll kleine Streifen, welches alles von Kindern geschehen kann.

Die fernere Absonderung des Papiers kann auf dreierley Weise vorgenommen werden.

1) Man legt die Stücke in Regenwasser, stellt sie eine Zeitlang an die Sonne, oder auf den warmen Ofen. In 14 Tagen geräth das Wasser in Fäulniß, und das noch anhängende Papier löset sich in der Gestalt eines Schleimes auf, welcher vor und nach abgenommen, hernach vollends mit Wasser verschiedenemalen abgespület wird.

2) Man nehme ein Loth Scheidewasser auf ein Pfund Wasser, so ist das Papier in zwei Tagen zerfressen. Das Lack muß hernach oft mit Wasser abgespület werden, damit die Säure vertrieben wird.

3) Oder, man zerstoße die kurzgeschnittene Lackstücke in einem Mörser sehr fein, und siebe dieses durch ein feines Mehlsieb, so bleibt das Papier im Siebe. Findet sich noch Siegellack im Siebe, so bläset man die Papierstücke weg, pulverisirt und siebt diesen Ueberrest nochmal. Diese letzte Methode habe ich am bequemsten gefunden. Darauf wird das Mehl zum Umschmelzen, und zur Verfertigung der Stangen an Werksverständige übergeben, welches alle Apotheker, die die Form dazu haben, zurechte bringen können, und mit einem Zusatz versehen.

Dieses Lack ist zwischen neuen Stangen-Lack gar nicht zu unterscheiden, und erhält also von neuem seinen vollen Werth.

Ich sammelte theils von meinen eigenen Briefen, theils von anderen Freunden 8 Pfund und ließ zur Probe etwas Siegellack verfertigen, seitdem brauche ich kein anderes. Wenn das Uebrige fertig ist, bleibt es für die Armen bestimmt. Eine Menge dergleichen Abfälle ließen sich bey den hohen Landesdika-

sterien, Gerichten, Magisträten und Registratoren sammeln und manchen Armen dadurch eine Wohlthat erweisen, welche solche selbst einsammeln könnten. Für den gesiebten Staub kann der Lackfabrikant immer 12 Ggr. bezahlen, und noch zu seinem Nutzen gebrauchen.

Nachricht von der Behandlung des Klees zu Heu, vom Herrn Prediger Klappmeyer zu Wormen in Kurland.

Den an einem Tage abgemäheten Klee (schreibt er) ließ ich den andern Tag bis um 4 Uhr Nachmittags abwelken. Um diese Zeit mußten meine Leute das gestern gemähete so wie Gerste von der Schwade zusammen schlagen, und in zugespitzte Haufen von 3 bis 4 Fuder zusammen bringen und ganz fest treten. Die Entzündung gieng bald vor sich. Den Morgen darauf ließ ich den Hauf dick auseinander legen, wobey er noch rauchte, und hatte ein braunes Ansehen. Es war ein warmer Tag mit Wind. Zu Mittag

ließ ich ihn wenden, um 4 Uhr war alles trocken, so daß es eingefahren werden konnte. Dieser Klee hatte einen angenehmen Geruch, und das Vieh fraß ihn lieber, als das beste Wiesenheu, und gab viele und fette Milch, wovon die Butter so gelb, wie Sommerbutter war.

Seit dieser Zeit behandelte ich alle mein Kleeheu auf diese Art, und ich brauchte nicht zu befürchten, daß der Klee auf dem Boden durch Hitze verdarb, auch durch diese Behandlung behielt er mehr Kraft, als wenn er lange Zeit hindurch auf dem Felde von der Sonne ausgedörret werden würde. Dabey leidet der Klee durch die Ausdünstung nicht so viel, als durch die sonst langweilige Abdörrung der Sonne.

Regenwürme zu vertreiben.

Wenn man in die Fußwege eines Gartens geschabte Mohren oder gelbe Wurzeln legt, so wird man des andern Tages eine Menge Regenwürme finden, welche zuviel davon gefressen und nicht fortkriechen können. Thut man dieses im Mai, so kann man den ganzen Garten von Regenwürme säubern.

Maulwürfe müssen in Gärten seyn, die sich von diesen Würmen ernähren, sonst würden sie mehr Schaden anrichten, als der Maulwurf selbst. Sollte man aber nicht durch dieses Mittel die Maulwürfe entfernen dürfen, wenn man ihnen die Würmernahrung entzieht?

Ueber die nöthige Anzahl der Feuerspritzen in den Städten, welche in der Verbindung der Feuerassecuranze-Societät zusammen stehen, nebst einigen Löschungsvorschlägen.

In den größeren Städten der westphälischen Provinzen findet man mehrere, und in kleineren Städten wenigere, oft nur eine Feuerspritze. Man glaubt, daß, wenn eine größere Stadt 4 bis 6 Spritzen nöthig habe, eine kleinere, die etwa ein Paar hundert Häuser besitzt, sich mit einer Spritze begnügen könne.

Die Cassa ist oft bey kleinen Städten so beschaffen, daß sie nicht noch ein oder zwei

Spritzen anschaffen können. Billig sollten alsdenn die übrigen Städte erwägen, daß dieses zu ihrem größten Schaden gereichte, und daß es zu ihrem eigenen Vortheil abzweckte, jener zu Hülfe zu kommen, um dadurch die ausbreitende Gefahr abzuwenden. Allein diese erwiedern:

„Wir haben alle unsere Feuergeräth-
„schaften aus eigenen Mitteln angeschafft,
„dazu möge jene ebenfalls suchen, Rath
„zu schaffen. Es bedürfen auch kleinere
„Städte so viele Spritzen nicht, als die
„größern.“

Das Erstere will ich zu widerlegen suchen, die letztere Behauptung will mir gar nicht richtig scheinen.

Ich behaupte vielmehr, daß nach dem Maaßstab der Häuser, nicht allerdings der Maaßstab der Spritzen angenommen werden könne, denn, erstlich haben wir wohl selten den Fall erlebt, daß ein Brand in größeren Städten an allen vier Ecken zugleich entstanden ist, um deshalben die mehreren Spritzen zu vertheilen, und gesetzt, zweitens, es träte dieser Fall in einer kleinen Stadt ein, was was wollte man mit einer Spritze ausrichten?

Ich halte vielmehr dafür, daß in kleinen

Städten die Anzahl der Spritzen nicht viel geringer als in unsern größeren Städten seyn müsse, denn es kommt in beyden darauf an, den ersten Punkt, nämlich das erste Gebäude, welches in Brand geräth, geschwinde zu löschen, damit die benachbarten verschont bleiben, und die ganze Gesellschaft weniger beyzutragen braucht, und dann ist es doch wohl einerlei, ob das brennende Haus in einer größeren oder kleineren Stadt steht, indem Mangel an Löschunusanstalt, in dieser sowohl als in jener, eine ganze Straße dem Winde nach abbrennen kann.

Sogar dehnt man das Verhältniß so weit aus, daß man für kleine Städte und Dörfer auch kleine Spritzen, und zwar aus dem Grunde bestimmt, weil in größren Städten höhere Gebäude vorhanden sind, welche demnach auch größer seyn, und höher reichen müssen.

Allein man sollte doch auch billig dabey bedenken, daß eine größere Spritze innerhalb einer halben Stunde einige Ohm Wasser zur schleunigeren Löschung mehr ins Feuer bringt, als eine kleine, und was will man bey einem Kirchenbrand mit einer kleinen Spritze ausrichten?

Ist es auch wohl zu bewundern, wenn ein

Dorf, dessen Häuser mit Stroh bedeckt sind, in ein Paar Stunden abbrennt, das mit genauer Noth mit einer kleinen oder auch mit einer größeren Spritze versehen ist? Sollten da nicht mehrere Spritzen zur Rettung und zum Naßmachen der Strohdächer erforlich seyn, als in einer größeren Stadt, deren Häuser mit Ziegel bedeckt sind? Sollten durch mehrere Spritzen, und Anordnung zu ihrem Gebrauch, solchen großen Bränden nicht gesteuert und solchergestalt verhütet werden können? Niemand kann dieses bezweifeln, wohl aber muß ein Jeder es einsehen, daß alle Dörfer bey entstehendem Brande verloren sind, sobald ein Haus, besonders wenn das Wetter windig ist, in Brand geräth, wenn nicht die Löschungsinstrumente vermehret werden.

Kann man also in einer kleinen Stadt, die nur eine Spritze hat, und wobey noch Fehler vorfallen können, daß sie ganz unbrauchbar wird — die erste Glut nicht gleich damit dämpfen, so steht das benachbarte Haus, welches auch eine mit Stroh gefüllte Scheune seyn kann, in Gefahr, angesteckt zu werden, und dann ist der Ausbruch für mehrere Häuser nicht mehr zu verhindern.

Die Hülfe aus der Nachbarschaft ist selten

zur rechten Zeit bey der Hand, und wie? wenn zusammen gebundenes Flachs, oder Speck und Stroh in Brand geräth, durch die Luft auf mehr entfernte Häuser geschleudert wird, und solche in Brand steckt, müßte man nicht Alles ohne Rettung brennen lassen? Ist dieser Fall nicht sowohl in kleinen als größeren Städten möglich?

Die kleinsten Städten müßten demnach mit nicht weniger als 3 Spritzen versehen werden. — Wenn sie solche nicht anschaffen können, so ist es wahrer Vortheil und wirkliche Geldersparung, wenn alle übrige Städte, als verbundene Mitglieder, ihnen damit zu Hülfe kommen. Dann, gesetzt mit der einzelen Spritze könnte das erste Haus nicht gelöscht werden, und es entstünde das Unglück, daß 8 bis 10 Häuser im Rauch aufgiengen, — doch ich will nur bey 4 Gebäuden stehen bleiben, die mit 600 Thaler assecurirt sind, — so muß die Gesellschaft diese 24000 Thaler aus der Feuersocietätskasse bezahlen.

Wären hingegen 3 Spritzen da gewesen, so wäre die Glut des ersten Hauses wahrscheinlich gedämpft, und das fernere Unglück mit 1800 Th. abgewendet worden. Hier ist die Rede nur von einer kleinen Stadt,

wenn nun mehrere dergleichen vorhanden sind, ist dann nicht allenthalben die nämliche und größere Gefahr zu befürchten?

Würden demnach alle Städte es nicht, als eine wirkliche Gelderſparung erkennen müssen, wenn sie ihr Geld, an Statt zu öfteren größeren Brandschaden, lieber zur einmaligen Anschaffung mehrerer Spritzen hergeben, um für die künftige Zeit sicherer zu seyn? Hier oben sind schon 1800 Thaler Schaden durch 3 angesteckte Gebäude entstanden, wofür man Neun große Spritzen anschaffen können, und wer wird nicht lieber einen Theil dazu, als zehn Theile zu Brandschaden bezahlen, welche vom Mangel der Spritzen herrühren, ohne das Unglück zu berechnen, welches den Abgebrannten trifft, die ihr Haab und Gut noch dazu der Flamme aufopfern müssen.

Wenn im Ganzen von 100 Thaler — sechs Stüber zum Behuf mehrerer Spritzen beygetragen würden, — wodurch dann von selbst diejenigen Städte, welche Spritzen bedürfen, nach ihrem Assecurationsquantum mit beytragen, — dann könnte nicht nur Alles in vollkommenen Zustand gesetzt werden, sondern es bliebe noch Geld übrig, welches zur Vermehrung und Verbesserung

anderer Feuerinstrumente unter die Städte proCentweise vertheilet werden könnte. Das heißt: die Städte theilen sich in den Ueberrest, jedoch mit Ausschließung solcher Städte, welche Feuerspritzen erhalten haben, — dergestalt, daß nach der Assecurationssumme jeder Stadt ausgerechnet wird, wie viel dieses auf jede 100 Rtl. ausbringt. Vielleicht dienten diese Gelder unter andern auch zu folgenden vorgeschlagenen Verbesserungen der Feuergeräthschaften.

Die Hauptsorge bey einer Feuerassecuranz besteht nicht bloß in der Versicherung der Gebäude alleine, und in Befehlen, mit dem Feuer vorsichtig umzugehen, sondern hauptsächlich darin, die Löschungsanstalt auf den höchsten Grad der Vollkommenheit zu setzen, und Maaßregeln zu treffen, das erst entstandene Unglück gleich zu ersticken. Nur durch Mittel werden die Brandbeyträge vermindert, und können durch obigen Vorschlag ein vor allemal bewirkt werden.

Ich wünschte, daß auch unsere Märkische Assecurationsgesellschaft diesen Vorschlag genehmigte, und näher unpartheyisch prüfte: ob nicht die Gesellschaft diese Ausgabe gleichsam als ein Capital ansehen könne, welches reichliche Zinsen einbringe. O! hätte die

Stadt Meinerzhagen bey dem unglücklichen Brande statt ihrer Einzelen Feuerspritze drei gehabt, wir würden keine 17000 Thaler zu kontribuiren nöthig gehabt haben.

Die Sorge für Wasser.

Die zweite Nothwendigkeit zur geschwinden Löschungsanstalt ist die geschwinde Herbeyschaffung des Wassers.

Wenn es jeder Stadt Ernst ist, sich der Sache anzunehmen, so wird sie auch da, wo es an Wasser fehlt, auf Mittel sinnen, einige Wasserbehälter unter der Erde auf den Straßen anzulegen, wenn es auch mit Beyhülfe des Regenwassers von den Dächern gesammelt werdtn sollte, im Fall es an hinlänglichen Brunnen fehlen, oder zu beschwerlich fallen, oder zu lange Zeit erfordern sollte, das mehr entfernte Wasser hurtig herbeyzuschaffen. Diese Mängel würden sich finden, wenn man sich bemühen wollte, die Gassen zu durchgehen, und sich oft die Frage aufzuwerfen?

Wenn hier Feuer entsteht, woher nehmen wir Wasser?

Was helfen alle Sorgen und Anlagen vieler Spritzen, wenn sie bey entstehendem

Feuer nicht im Augenblicke mit Wasser angefüllet werden können.

Leimenwasser zum Löschen.

Unter allen zum geschwinden Feuerlöschen vorgeschlagenen Mischungen des Wassers, mit Alaun, Vitriol und dergleichen, findet man insgemein, daß auch eine große Menge Leimen zugesetzt werden muß.

So viel Nutzen und Vortheil obige Mischung wirklich schafft, welches nicht verkannt werden kann, so wenig wird der gute Rath befolgt, weil es theures Wasser wird. Vieles davon geht verloren, denn man weiß ja, wie wüste es bey der Verwirrung in Feuergefahr hergeht, es ist oft nicht zu ändern, wenn vieles Wasser vergebens verspritzt wird, und es läßt sich nicht allemal zwingen, jeden Tropfen grade ins Feuer zu bringen.

Dergleichen geschwindlöschendes Wasser, wäre es auch nur völlig gesättigtes Salzwasser, würde, nebst einer kleinen Druckspritze, auf den höchsten Theil des inwendigen Kirchthurms, nicht auf der unrechten Stelle stehen, im Fall die Spitze durch einen Blitzstrahl beschädigt würde, indem man den Brand sogleich sehr bequem löschen könnte,

wodurch vielleicht der Thurm mit der Kirche gerettet wäre.

Der Aberglaube will zwar, daß ein Feuer, welches durch den Blitz entzündet worden, nur mit Milch getödtet werden könne, allein die Milch hat die Eigenschaft, daß sie alles Feuer schnell löscht, man braucht deshalben diesen Aberglauben nicht zu schwächen, und nur immer die Milch zur Mischung des Wassers anzunehmen, sie bringt guten Vortheil.

Gewiß ist es aber, daß der Thon oder Leimen ausserordentliche Dienste leistet, wenn er bloß allein ohne Zusatz genommen wird. Das Wasser mit Leimen vermischt, tödtet nicht nur das Feuer, was damit getroffen wird, sehr schnell, sondern es überzieht das angebrannte Holz mit einer Art Kruste, daß es so leicht nicht von neuem in Flammen auflodern kann, wie bey dem bloßen Wasser doch geschieht. Es ist dieses Wasser zur geschwinden Löschung eben so vortheilhaft als das moderige Schlammwasser, welches, wie bekannt ist, das Feuer schnell tödtet, obgleich letzteres nicht anzurathen ist, weil es zum Verstopfen der Spritze gereichen kann, da zu viele grobe Unräthe und kleine Steine sich unter die Ventilklappe setzen,

oder

oder die Ausgangsröhre verstopfen können, wodurch die Spritze unbrauchbar wird.

Das Leimenwasser kann hingegen gar keinen Schaden anrichten, wenn der Leimen dazu vorbereitet wird. Dazu werden in der That ganz geringe Kosten erfordert.

Man vermische in einem Fasse den Leimen mit vielem Wasser, rühre es durcheinander, und lasse diese dünne Brühe durch ein feines Mehlsieb, welches aus ganz feinem messingen Drath besteht, in ein anderes Geschirr laufen. Die zurückbleibende Unreinigkeit wird das Sieb bald verstopfen, wenn man aber ein Wassergeschirr neben sich stehen hat, und das Sieb umgekehrt in dieses Wasser tunkt, so ist es im Augenblick wiederum gereinigt. Aller Sand, der noch in dem Leimen sitzt, senkt sich zu Boden, der Leimen selbst setzt sich, und das klare Wasser schwimmt darüber her, dieses schöpft man ab, den feinen Schlamm wirft man in ein anderes Geschirr, der dann endlich trocken wird. Wenn er ausgetrocknet ist, so wird er gestoßen, gesiebt, in Zuckerkisten gepackt, und an trocken Orten aufbewahrt.

Will man dieses Schlemmen ins Große treiben, so braucht man nur 4 Bretter ins Viereck zusammen zu nageln, und im Freien

ein Paar Zoll in die Erde zu graben, den inwendigen Theil mit Sand zu bestreuen, und dann durch das Sieb den Kasten ganz voll zu füllen. Es trocknet desto geschwinder, weil viele Feuchtigkeit in die Erde zieht. Das obere Wasser kann durch geborte Löcher abgezapft werden. Täglich kann man einige Fuder schlemmen.

Zu diesem aufbewahrten feinen Leimenstaub werden ein Paar besondere Männer instruirt, bey Brandunglück solchen zur Spritze zu bringen. Hier wirft einer den Leimen, so viel als verhältnißmäßig nöthig ist, in das Wasser der Spritze, welches der andere durcheinander rührt.

Dieses ist die ganze Anlage und die ganze Arbeit, um den Zweck zu erreichen, das Feuer geschwinde zu löschen. Nach dem Gebrauch wird mit klarem Wasser gespritzt, um den angesetzten Schlamm überall zu reinigen und wegzuschaffen.

Man kann sichere Rechnung machen, daß eine Spritze dieses vermischten Wassers mehr Feuer löscht, als zwei mit gewöhnlichem Wasser, und welcher große Nutzen würde dadurch nicht in Dörfern geleistet, wenn beym Brande eines Strohdaches die übrigen Strohdächer mit Leimenwasser benetzt und für

darauf fliegende Funken unbrennbar gemacht würden, woraus dann aber wohl hervorgeht, daß solches nicht geschehen kann, wenn die Anzahl der Spritzen nicht vermehret wird.

Hänfene Schläuche zum geschwinden Anbringen des Wassers.

Viele Eimer sind auf alle Fälle bey Feuersgefahr nothwendig, wiewohl das Reihenstellen in doppelter Linie vielen Aufenthalt, und besonders bey Nachtzeiten Unordnung veranlasset; theils erfordert das Ordnen viele Zeit, wenn eine neue Stellung unternommen werden muß, theils wird dabey so viel Wasser verschüttet, theils können es die Leute bey Winterzeiten nicht aushalten, ihre Hände beständig benetzen und verfrieren zu lassen. Treten dann einige aus ihrem Gliede, so ist die ganze Wasserkettenreihe zersprengt, und die Leitung unterbrochen. Neue Ordnung zu treffen, erfordert dann wiederum neue Zeit, und ist oft mit unangenehmen Gewaltbefehlen verknüpft.

Mit einem Anbringer kömmt man weit besser und geschwinder fort, wo man mit wenigen Leuten mehr Wasser und sicherer, als mit 100 Menschen auf obige Art, her-

beyzuschaffen im Stande ist. Hiebey ist noch der Vortheil, daß man aus einem entfernten Teich oder Fluß das Wasser auf 1000 und mehr Fuß weite Gegenden herleiten kann. Die Verfertigung dieses Anbringers ist auf folgende Art zu bewerkstelligen.

Man läßt den Hanf hecheln, grob und los spinnen, und auch etwas bleichen.

Es werden dann 100 Ellen aufgenommen, und zwar 40. Zoll köllnisch in der Breite.

Dieses wird auf Drillart fest ineinander gewebt, und stark angeschlagen. Das gebleichte Garn läßt sich fester und dichter weben, als ungebleichtes. Auf 10 Zoll Breite läßt der Weber in der Länge des Stücks einen blauen Faden miteinscheeren, um dadurch das Voneinanderschneiden desto genauer zu treffen. Statt des Rockenmehls muß Stärkemehl zur Schichtung genommen werden.

Dieses geben also 4 Striemen zu 800 Fuß Schläuche, wovon jeder ohne das Nähelohn etwa einen Gutegroschen kosten wird. Die Striemen legt man auf einen langen Tisch, und macht sie mit folgender Masse wasserdicht und haltbar. Zu obigen 800 Fuß wird erfordert:

5 ℔ gelben Harz,
3 ℔ 16 Loth gelbes Wachs,

2 ℔ Fett aus Klauen oder Vieheingeweiden,
1 ℔ 16 Loth Terpentin.

Dieses Gemisch wird ausser dem Terpentin bey gelindem Feuer in einem eisernen Topf zur Flüssigkeit geschmolzen, hernach wenn es in etwa abgekühlet, der Terpentin dazu gethan, welches den Mäusefraß hindert, und die Geschmeidigkeit vermehrt.

Hierauf werden diese Streifen auf einen Tisch vor und nach mit der Masse zu beiden Seiten bestrichen, und mit einem Rollholz gerollet und eingedrückt. Sobald es in etwa abgetrocknet ist, werden sie mit einer überfälzten Nath mit Pechdrath zusammen genähet. Wenn sie hernach inwendig aneinander kleben sollten, so kann man ein dickes rundes Eisen, Bley, oder sonst etwas schweres durch den Schlauch laufen lassen.

An dem ersten Ende wird ein trichterförmiger Beutel an die Schlange genähet, und auf ein Fußgestell befestigt. Dieses Fußgestell ist etwa 4 bis 5 Fuß hoch, hat 4 Füße, wovon allemal zwei das Gewerbe in der Mitte haben, um solches kreuzweise bequem zusammen zu schlagen. An jedem Fuß ist noch ein beweglicher Schieber angebracht, um das Gestell zu erhöhen, welches mit einer Schraube befestigt wird, damit, wenn die

Gasse etwas erhabener liegt, als der Einfüllungsort ist, der Fall befördert wird. Der Beutel wird oben mit einem dicken starken Garnnetz überzogen, damit kein Stroh oder sonstiger Unrath eingefüllet und zur Spritze gebracht wird.

An dem anderen Ende des Schlauchs wird ein winklichter Ausgießer von Blech mit einem Haken versehen, befestigt, welcher in ein Wasserbehälter, oder in die Spritze zum Auslaufen gehangen wird.

Jetzt kann man aus entfernten Teichen oder Brunnen das Wasser einschöpfen, oder bey einer Pumpe noch geschwinder fortschaffen, und zwar so viel, als zwei Spritzen verbrauchen können. Dörfer, in denen es an Wasser fehlt, können aus einem ausserhalb des Orts liegendem Flusse, oder Wassergräben, wäre die Länge auch ein Paar tausend Fuß, das nöthige Wasser herbeyschaffen, auch vorher im Dorfe damit ein zubereitetes Bassin von einige Ohm anfüllen.

Um diesen Schlauch in der erforderlichen Länge brauchbar zu machen, müssen einige kürzere und längere Enden, so wie bey ledernen Schläuchen, mit Schrauben versehen werden.

Es kann sich auch fügen, daß der

Schlauch quer über eine Straße zu liegen kommt, wo das Fuhrwerk passiren muß, es ist demnach vorher zu sorgen, daß ein hohles Stück Holz in Bereitschaft zur Bedeckung liegt, worüber die Wagen herfahren.

Zu dem Anbringer werden besondere Leute bestimmt, die sich damit bekannt machen, und vorher sich geübt haben, die dann bey Feuersgefahr sich allein damit beschäftigen. Dazu wird eine kleine zweiräderige Karre nöthig seyn, auf welcher eine bewegliche Rolle liegt, worauf die Schläuche aufgerollet sind, um sie desto geschwinder ohne Verwirrung und Aufenthalt in ihre Lage zu bringen. Zwei Mann nehmen die Rolle in die Hand, gehen damit fort, und lassen den Schlauch der Länge nach ablaufen. Nach dem Gebrauch wird der Schlauch hoch aufgehangen, damit er durch und durch recht austrockne. Eher darf er nicht aufgerollet werden.

Die Anschaffung eines solchen Instruments kann in flachen Städten und Dörfern zur geschwinden Herbeyschaffung des Wassers vieles beytragen, weil Spritzen und Wasser zusammen gehören, und für beides zugleich gesorgt werden muß. Die Stadt Hamm hat 48 Pumpen, vier Brunnen, und 6 Wasser-

kübel mit Schlitten auf öffentlichen Straßen stehen, ausserdem sind noch 237 Pumpen und Brunnen in und hinter den Häusern befindlich.

Ein noch besserer, aber auch kostbarerer Anbringer ist derjenige, welcher wie eine Sprize mit Druckwerk eingerichtet ist, nämlich ein Saugwerk mit 2 Schläuchen, welches Wasser aus der Niedrigkeit vermöge des Druckes von einer Seite durch einen Schlauch hereinbringt, während dasselbe auf der andern Seite durch den nämlichen Druck, durch einen zweiten Schlauch, weiter fortgeschafft wird. Ein solcher Anbringer kostet ohngefähr 250 Rtl. mit den Schläuchen, und kann zugleich, wenn die eine Saugerschlange abgenommen und die Oeffnung zugeschroben wird, als Feuersprize zum Löschen gebraucht werden. Er dienet aus tieferen Bächen, oder Stadtsgraben das Wasser schnell in die Höhe zu bringen, wozu keine 6 Mann erforderlich sind.

In Städten, worin die Straßen erheblich steigen und fallen, ist ein solcher Anbringer nothwendig, woselbst die hanfenen Schlauchanbringer nicht überall anwendbar sind, wenn aus einer tief liegenden Straße das Wasser in eine weit höhere geschafft werden muß.

Korbeimer statt lederner Feuereimer.

Die ledernen Eimer werden täglich theurer. Nicht selten werden sie gestohlen. Die Erfahrung beweiset es, daß nach jedem Brande einige Eimer fehlen. Das Leder ist zu verschiedenem Gebrauch anzuwenden. Ich bemerkte einstens bey einem Dreschflegel, wo das Gewerbe mit doppelt gefaltenem Leder benagelt war, welches die Zeichen von einem Feuereimer an sich hatte.

Von Korbflechtungen kann man auch haltbare Geschirre verfertigen, die statt der ledernen zu Feuereimern dienen.

Ich ließ zum Versuch einen in der Art, wie einen Eimer, flechten, jedoch nicht in der Form, wie die meisten ledernen beschaffen sind, nämlich unten enge und oben weit, wodurch insgemein das halbe Wasser verschüttet wird. Die Form sollte billig umgekehrt, unten weit und oben enger seyn. Meine Probe hatte wenigstens unten und oben eine gleiche Weite.

Bey der Verfertigung derselben wurde bemerkt, daß die stärkeren Weiden beim Flechten größere Oeffnungen veranlasseten. Es wurden deshalb dünnere genommen. Statt des gewöhnlichen Henkels ist ein be-

theerter Strick wegen des Ausgiessens bequemer.

Dieser Korbeimer wird mit folgender Masse, vermöge eines großen Pinsels, überstrichen. Nach mehreren versuchten Vermischungen fand ich folgende am brauchbarsten, welche nicht zu hart und nicht zu weich war. Nämlich:

1 Pfund schwarzes Pech, 12 Loth Harz, 16 Loth Theer, ½ Ort Leinölfirniß.

Dieses war für meinen Probeeimer hinlänglich, welcher 10 Maaß enthielt, aber zu groß ausgefallen war.

Wenn dieses geschmolzen ist, so wird so viel gesiebter Holzkohlenstaub darunter gemischt und gerührt, bis es eine dicke Masse zum Ueberstreichen wird. — Mit dieser noch heißen Masse bepinselt man erst die inwendige Seite allenthalben, wodurch sich schon die offenen Löcher verstopfen, und so auch nachher die äussere Seite, wodurch denn das Flechtwerk wasserdicht, und zugleich für Fäulniß bewahret wird. Man hält alsdann den Eimer über das Feuer, und bestreuet denselben mit feinem Sand oder Asche, um einen Krustenüberzug darauf zu bringen, der zugleich das Schmutzigmachen verhindert. Dieser Eimer kann das Biegen vertra-

gen, ohne das Abspringen zu befürchten, weil die Materie darnach eingerichtet wird. Anstatt daß die ledernen Eimer mit kostbarem Schmier unterhalten werden müssen, so braucht man hier nur den Korbeimer warm zu machen, wenn er Oeffnungen bekommen sollte, und mit dem Pinsel zuzustreichen.

Ein solcher Eimer kostet zu flechten 14 St.
Die Materie zum Anstrich, Strick
und Arbeit — — 18 =

Frankf. Cours 32 =

100 Eimer kosten demnach Rtl. 53 = 20 =
29 lederne a 1 Rtl. 50 St. = 53 = 10 =

Der Unterschied ist demnach beträchtlich.

Schmier zu den ledernen Schläuchen.

Man nimmt dazu gewöhnlichen Thran, mit Talg vermischt. Auf die Dauer ist dieses dem Leder schädlich, weil es hart und brüchig dadurch wird.

Weit geschmeidiger bleibt das Leder, wenn man folgende Mittel dazu nach Verhältniß anwendet, nämlich;

18 Loth Berger Thran, 6 Loth Klauenfett von Kühen, Kälbern, Schafen, oder Fett aus den Eingeweiden, 6 Loth ungesalzenes Schweineschmalz, 5 Loth gelbes Wachs, 2 Loth braunen Harz.

Dieses wird geschmolzen und durcheinander gerühret. Die Schläuche müssen von allem Unrath abgeschabt werden, damit nichts auf dem Leder bleibt, wenn der Erfolg nutzen soll. Jährlich einmal, und zwar bei heissem Sonnenschein, werden die Schläuche mit diesem warmgemachten Gemisch, wozu man alsdenn 3 Loth Terpentin rührt, vermöge eines baumwollenen Lappens stark eingerieben, und im Sonnenschein aufgehängt.

Das Einfrieren der Spritze bei hartem Frost zu verhüten.

Es ist wohl mehr der Fall gewesen, daß während der Löschung bei strengem Frost entweder die Spritzen selbst am Druckwerk, oder die Schlange, oder das vordere Ausgießrohr eingefroren, und die Spritze unbrauchbar geworden.

Dazu dienet ein kupferner ovaler Kessel, der auf einem Schlitten befestigt ist. In der Mitte des Bodens wird ein rundes Loch, etwa ein Fuß, oder nachdem der Kessel groß ist, ein weiteres oder engeres Loch ausgehauen, und ein runder Kasten auf den Boden genietet, der so hoch wie der Kessel ist. Dieser ist ein Feuerkasten, der mit Holzkohlen und trocknem feingespaltenen Büchenhol-

ze, welches immer zur Hand seyn muß, geheitzt, und deswegen auch unten, etwa 8 Zoll vom Boden hoch, ein Rost, und unten einen Kasten hat, worin die Asche fällt. Der Ofen wird mit einem rund erhabnen Deckel versehen, den man abnehmen kann, worauf in der Mitte eine 4 Fuß hohe Röhre gehet, damit der Kohlendampf die Arbeiter nicht hindert, und den Feuerzug vermehrt. Bei Frostwetter wird diese Maschine neben die Spritze gebracht, gleich Wasser und Feuer besorgt, so fängt es schnell an zu kochen. Davon gießt man etwas zu dem kalten Spritzenwasser, und so kann man immer und bald Wasser zugießen und zum Kochen bringen.

Sollte auch der Fall in 20 Jahren nur einmal vorkommen, so würde es schon der Mühe werth seyn, die Anlage gemacht zu haben. Ich zittere bei dem Gedanken, wenn bei Feuersgefahr die Spritzen einfrieren, und man die Ausbreitung der Flammenwuth, ohne Hülfe zu leisten, mit Grausen anschauen muß.

Aufgabe und Vorschlag.

Auf welche Weise sind hundert tausend oder mehr Obstbäume im Lande allgemein einzuführen und zu pflanzen, ohne daß die Hausbewohner sich darum zu bekümmern, oder die geringste Ausgabe für die Anlagen zu bezahlen brauchen, und ohne daß der Staat dazu eine Unterstützung zu leisten nöthig hat?

Da alle Erinnerungen und alle gedruckte Empfehlungen zur Anweisung der nützlichen, nöthigen und vortheilhaften Obstbaumzucht bis dahin zur allgemeinen Obstbaumpflanzung und Einführung derselben vergebens gewesen sind, und das Obst noch immer aus Mangel genugsamer Bäume für Bemittelte unzulänglich geblieben ist, der gemeine Mann aber wegen des hohen Preises gar nicht dazu gelangen und seinen Wunsch befriedigen kann, — so muß man endlich auf Mittel bedacht seyn, den Land- und Städtebewohnern auf eine leichte Art, ohne Mühe und Kosten, Obstgärten anzulegen, und dadurch die Obstbäume zu vervielfältigen und ganz allgemein zu machen suchen. Ich will diese Frage gleich vorläufig kurz beantworten.

„Man liefere dem Bewohner unentgeld-
„lich junge Obstbäume, die schon vor 2 — 3
„Jahren gepfropft worden, lasse sie auch
„unentgeldlich durch Werksverständige ver-
„pflanzen, und verlange nichts, als zwei
„Scheffel Obst von jedem Baume, wenn sie
„erst über einige Jahre tragbar werden, und
„zwar ein vor allemal ohne fernere Abga-
„ben.“

Diese Beantwortung erfordert zu mehrerer Ueberzeugung sowohl von Seiten der Hausbesitzer, als von Seiten der Baumlieferanten eine nähere Auseinandersetzung. Beym ersten Anblick läßt sich schon beurtheilen, daß jeder Hausbesitzer sich gerne dazu verstehen wird, wenn ihm die ganze Anlage nichts kostet, und er dabey den künftigen großen Nutzen berechnet, den er jährlich zu genießen hat. Denn welcher Hausbesitzer würde nach 15 Jahren seinen mit hundert tragbaren Obstbäumen beflanzten Garten für 2 — 300 Rtl. verkaufen wollen? Wegen der weitausgedehnten Vergütung braucht er keine Sorge zu tragen oder bekümmert zu seyn, die Natur liefert ihm solche unentgeldlich.

Eine beständige jährliche Abgabe, wäre es auch nur ein Becher Obst, würde

den Trieb zu der Anlage nicht befördern oder dazu reitzen. Man scheuet jede geringe Abgabe dieser Art. Man bemerkt es bey den Bauern, wo der Gutsbesitzer berechtigt ist, den Zehnten vom Obst zu heben. Ich bin Augenzeuge von solchen verwüsteten Obstgärten gewesen, wo der Besitzer nicht die geringste Lust bezeugte, einen verdorreten, oder einen ganz abständigen alten Baum, oder eine leere Stelle wiederum zu bepflanzen, weil er auch davon den Zehnten künftig abgeben müßte. Wenn demnach der Gutsherr nicht selbst das Pflanzen besorgt, so sind dergleichen Obstgärten zur Vervielfältigung eher hinderlich, als beförderlich.

Beförderlich aber würde der Gutsherr werden, wenn er veranlassete, daß auf die vorhin vorgeschlagene Art bey seinen untergebenen Bauern, Baumgärten angelegt würden. Durch diese Herren, welche doch gewöhnlich durch ihre Gärtner junges Obst ziehen, wären die ersten und sichersten Pflanzungen bey ihren Leuten und Pächtigern, und zwar leichter und bequemer, als irgend von anderen Baumlieferanten zu Stande zu bringen.

Ein für allemal etwas abzugeben, dazu ist der Besitzer weit williger, und dabey billigdenkend genug, die jetzt vorgeschlagene

Be-

Bedingung, als Billigkeit zu erkennen und anzusehen.

Gesetzt auch, der Hausbesitzer müßte, wenn die Bäume tragbar sind, 2 — 3 Jahre nacheinander mit dem Baumlieferanten die Früchte theilen, oder das ganze Obst in einem Jahre überlassen, um die Anlageschuld zu tilgen, und dieses ist ja möglich, wenn ich die Möglichkeit annehmen kann, daß jeder Baum im Durchschnitt zwei Scheffel Aepfel oder Birnen bey einem ergiebigen Jahr tragen kann; so wäre alsdann die ganze Schuld in einem Jahr abgemacht, und der Besitzer hat und behält 30 — 40 und mehr Jahre den ganzen Nutzen der guten Obstsorten ohne fernere Abgaben für sich.

Wollte man auf den Gedanken kommen:
„Der Landmann muß auch den Grund da-
„zu hergeben, welchen man sonst zu ande-
„ren Gewächsen hätte benutzen können,
„dieses müsse demnach mit zum Anschlag
„kommen.“

Dann muß man darauf bedacht seyn, den Besitzer zugleich zu belehren, auf welche Weise der Grund so vortheilhaft zu benutzen ist, daß durch den Werth desselben die völlige Miethe erreicht, und diese Benutzung durch den Baumschatten nicht hinderlich

wird, mithin einerlei sei, ob Bäume oder gar keine darauf gepflanzt worden. Dieses Mittel soll hernach angezeigt werden.

Wenn nun die Zufriedenheit auf dieser Seite begränzt ist, so muß auch auf der andern Seite den Baumlieferanten bewiesen werden, daß sie dabey schadlos bleiben. Dieser Beweis soll durch eine nachherige Berechnung erfolgen.

Um das Ganze zu bewerkstelligen, ist zur Bekanntmachung eine Aufforderung nöthig, wovon diejenigen, welche große Vorräthe von jungen Obstbäumen besitzen, und sich deshalb vereinigen, eine gedruckte Anzahl Exemplare folgendes Inhalts, besonders an die Landleute austheilen müßten.

Aufforderung zu Anlegung verschiedener Obstbaumgärten.

Um die Pflanzung der Obstbäume mehr zu befördern, ist man entschlossen, einem Jeden, der dazu viel oder wenig Raum hat, zu seinem Vortheil, eine zu verlangende Anzahl junger gepfropfter Aepfel- Birn- Zwetzgen- und Kirschbäume von vorzüglich guten Sorten, welche so viel möglich nach verabredeter Wahl geliefert werden sollen, nicht nur unentgeldlich zu liefern, sondern auch auf

des Eigenthümers Grund verpflanzen zu lassen.

Hiezu giebt der Eigenthümer Gehülfen, und sorgt dafür, daß gutes Erdreich in die Löcher gebracht werde, wenn dasselbe nicht, wie es seyn muß, beschaffen seyn sollte, übrigens wird dem Pflanzer nichts für seine Arbeit bezahlt.

Im Fall von diesen Bäumen ohne Schuld des Besitzers einige verdorren sollten, so werden diese durch andere unentgeldlich ersetzt. Der verdorrete Baum aber muß zur Ueberzeugung auf seiner Stelle bis zum Ersatz stehen bleiben.

Werden sie aber durch Schuld des Besitzers vom Viehstande, oder durch sonst verschuldete Ursachen vernachlässigt oder trocken, so muß der neue Ersatz wie billig bezahlt werden, damit die bestimmt Anzahl bleibe, und die Reihe wiederum vollgepflanzt werde.

Für diese Bäume und Anlagen liefert der Eigenthümer in den folgenden Jahren, wenn sie tragbar geworden, von jedem Baum nach seiner Art, zwei Berliner Scheffel Obst, und zwar ein für allemal, von den Kirschen aber nur halb so viel, an den Baumlieferanten zu seiner Zeit ab. Diese Ablieferung kann vor und nach in 2 — 3 — 4 Jahren

geschehen, oder auch in einem Jahr auf einmal berichtigt werden, wenn das Obst außerordentlich gerathen sollte. — Weiter wird nichts verlangt, und die Obstbäume bleiben dem Eigenthümer erb- und eigenthümlich, ohne fernere Abgaben. Dieses Versprechen wird zugleich durch diese Aufforderung bescheiniget. Hierdurch erhält der Eigenthümer einen Obstbaumgarten guter Früchte, wovon er und seine Kinder und Kindeskinder noch jährlich großen Nutzen ziehen können, und dessen Anlegung ihm nichts gekostet hat.

Der Grund, worauf diese Bäume stehen, kann in den ersten Jahren, wenn es erforderlich ist, zu Gartenfrüchten benutzt, und in der Folge, oder auch sogleich, zu einer Graswiese gebraucht, und mit der neuen Futtertrespe besäet werden. Diese kommt unter dem Baumschatten gut fort, bestaudet sich alle Jahr stärker, und leidet eben so wenig als anderes Gras durch den Frost. Es wächst vielmehr als ein nahrhaftes Gras für Pferde, Kühe und Schaafe sehr hoch und kann dreymal gemähet werden. Die Milch wird dadurch vermehrt und verbessert, und futtert so gut als Klee. Das Vieh kann sich auch darin nicht wie bey dem Klee verfressen. Es bringt also so viel

auf, daß die Miethe des Grundes dadurch allein bezahlt wird. Rechnet man hiezu die Abnutzung der Obstbäume, so werden 2 bis 3 Morgen mancher Sorten Feldfrüchte nach Abzug der Kosten so viel nicht aufbringen, als ein Morgen eines solchen Obstgartens.

Jeder Besitzer giebt dagegen zur Sicherheit des Baumlieferanten einen Schein, wie viel Obstbäume, und welche Sorten bey ihm wirklich gepflanzt worden.

Im Fall die Bestellung der Bäume anfänglich so zahlreich werden sollte, daß die Pflanzungen gleich im ersten Jahr nicht alle bestritten werden könnten, so wird im folgenden Herbst oder Frühjahr damit fortgefahren. Die Ersten, welche sich melden, werden aufgeschrieben, und auch am ersten geholfen.

Wenn die Pflanzung auf einem freien Grund ohne Zuschlag geschehen sollte, so ist der Besitzer verbunden, die jungen Bäume mit Dornen zu umbinden, und solche in diesem Zustande zu unterhalten.

Wer auf eine andere Bedingung Obstbäume zu haben wünscht, kann deshalben mit den Baumlieferanten nähere Verabredung treffen.

Alle diejenigen, welche auf diese vortheil-

hafte Art ihre Obstbaumzucht vermehren, verbessern, oder neue Obstgärten anlegen wollen, wozu, wenn keine große Stücke vorhanden, sich doch noch leere Stellen an Hecken, oder in Gärten, oder sonstige Stellen finden werden, um einige obgleich wenigere Stücke anzubringen, — müssen sich frühzeitig melden, in — bey —

Bemerkungen.

Das Pflanzen durch Werkverständige ist durchaus nöthig, da es so wenig dem Landmann, als andern Unwissenden übertragen werden darf, indem sonst die meisten entweder vertrocknen oder nur kränkeln, kümmerlich wachsen und nicht voran kommen, und endlich erst über 2 — 3 Jahre absterben, und daran muß dem Lieferanten mit gelegen seyn, dem bekannt ist, wie viel an dem vorsichtigen Pflanzen gelegen ist. Von vielen, mit gehöriger Vorsicht gepflanzten Bäumen, geht selten einer verloren.

Sind nun allenfalls eine Menge nöthiger Pflanzungswerkverständige nicht vorhanden, um Alles zu bestreiten, so werden die Baumlieferanten leicht Leute aufsuchen, die sie mit den Handgriffen bekannt machen, wie die Wurzeln zu beschneiden, und wie das

Pflanzen geschehen muß, die nöthige Anweisung zu geben. Sie werden ferner Instruction ertheilen, sich keine ingrate Gründe anweisen zu lassen, worauf die Bäume nur quälen, mit Moos bewachsen und endlich absterben. Sie werden zugleich die Weite der Pflanzungen bestimmen, damit Alles in gehöriger Ordnung geschehe, und das Verdorren der Bäume verhindert werde.

Will aber der Eine oder der Andere den Grund zu einem ordentlichen Obstgarten nicht hergeben, oder mangelt es wirklich an Raum, — so sehe man sich nur um, und man wird noch Nebenstellen an Hecken oder andern Orten finden, woselbst noch hin und wieder Obstbäume stehen können.

Zur Vermehrung der Obst- und anderer Art Bäume, sind in einigen Ländern die Vorkehrungen getroffen, daß jedes neue Ehepaar eine Anzahl junger Bäume pflanzen muß. Es ist aber solchen Leuten kein rechter Ernst, sie sind gleichgültig, ob aus ihren erzwungenen Anpflanzungen Krüppel oder gute Bäume hervorkommen, und in Ansehung des Obstes, suchen sie nur einen Stamm zu erhalten, es wachse gutes oder schlechtes Obst darauf. Um die Beschaffenheit des Bodens bekümmern sie sich gar nicht, überdem würde

eine geraume Zeit damit hingehen, ehe man die nöthige Vermehrung des Obstes spürte.

Eben so hat man den Vorschlag ausführen wollen, die Feldwege und Landstraßen mit Obstbäumen zu bepflanzen. Allein ich möchte dazu nicht eher zu schreiten anrathen, bis jeder Bewohner selbst Obstbäume gepflanzt hat, sonst würde der Verdruß über die Dieberei alle Freude vernichten. Beweise davon hat man in Ländern, wo Obst fehlte, und wo man mit den Landstraßen den Anfang machen wollte.

Hier würde man zwar einwenden können, daß in Franken und Hessen, auf den Feldern und an den Wegen tausende Obstbäume ganz im Freien stünden, ohne daß das Obst geraubt würde. Allein, da besitzt jedes Haus und jede Hütte seine eigenen Bäume im Ueberfluß. Im Herbst sind alle Gebäude dieser Gegend Tag und Nacht mit Aepfelschnitzeln an Fäden genähet behangen, ohne daß Einer dem Andern ein Stück entwendet. Zwetschen werden gekocht, davon Kuchen geformt, im Ofen getrocknet und Zentnerweise verkauft. Die Haushaltungen haben dadurch selbst ein gesundes Nahrungsmittel, ihr Ueberrest, welchen sie in andern Ländern verkaufen, die so thöricht sind, die Obst-

zucht zu vernachlässigen, bringt ihnen Tausende ein. Auch wir Westphälinger sind bis dahin so thöricht gewesen, und lassen bis von Frankfurt her, getrocknetes Obst kommen, welches wir selbst ziehen und trocknen könnten.

Cassel bey Mainz ernährte sich größtentheils vom Obsthandel. Vor einigen Jahren, als durch den Krieg die große Menge Aepfel-, Birn- und Kirschbäume abgehauen wurden, vernahm man, daß dieser Ort jährlich zehntausend Gulden durch den Obsthandel verliere.

Es ist zwar meine Absicht nicht, in unsern Gegenden ein Hauptgeschäfte mit dem Obst zu treiben und anzurathen, wodurch die gewöhnlichen Arbeiten verhindert würden, sondern nur als Nebensache zur Nothdurft zu empfehlen, um sowohl eigene Haushaltungen damit zu versehen, als den Ueberrest zum Nebengewinn zu machen, und Geld damit zu verdienen; dieses ist nöthig und kann eingeleitet werden, wenn auch nur der Zwanzigste sich dazu bequemen will.

Ich halte dafür, daß auch nicht der geringste Kötter, bey der vorhin vorgeschlagenen Bedingung anstehen wird, ein Plätzchen aufzusuchen, wohin er ein halbes oder ganzes

Dutzend Bäume pflanzen ließe, und so wäre dann meines Erachtens die Zufriedenheit der Bewohner nicht mehr zu bezweifeln.

Nun käme es noch darauf an, dem Baumlieferanten zu beweisen, ob er seine Mühe und Sorge angemessen vergütet erhielte. Dazu will ich über 500 Obstbäumchens die Berechnung zur Uebersicht vorlegen.

Diese sollen in einem hohen Preise, zu fünf Gutegroschen angeschlagen werden,

betragen — —	Rtl.	104	10 Ggr.
für das Pflanzen nebst dem Transport wird aufs höchste gerechnet — —	-	10	14 -
	Rtl.	115	— -
Hievon 15jährige Zinsen zu $12\frac{5}{8}$ proCent —	-	217	18 -
Summa	Rtl.	332	18 Ggr.

Dagegen werden von 500 Bäumen 1000 Berl. Scheffel Obst geliefert, welche nur zu 8 Ggr. angeschlagen werden, betragen 333 Rtl. 8 Ggr., wodurch obige Summe erreicht, nnd der Vorschuß durch hohe Zinsen ersetzt wird.

Es dürfte also auch auf dieser Seite die Zufriedenheit nicht verkannt werden, wenn gleich zur Nachpflanzung noch einige Stämme erforderlich wären.

Wenn aber die Einwendung erfolgen sollte, das Capital nicht so lange entbehren zu wollen, so leihe man zu 4 p.C. die nämliche Summe ab — — — — Rtl. 115
davon betragen 15jährige Zinsen : 69
und die Zinsen von diesem Zinsen-Vorschuß betragen nach der Ausrechnung : 21
so ist die Ausgabe überhaupt Rtl. 205
und man behält am Ende noch 128 Thaler extraordinairen Gewinn übrig.

Aber wohin mit allem Obst?

Erstlich könnte es seyn, daß der Besitzer lieber den niedrigen Obstpreis in Gelde zu bezahlen, als das Obst in Natura abzuliefern wünschte, wo nicht; so werden sich

Zweitens noch andere Abnehmer finden, die des Obstes bedürfen. Würde nicht Alles abgesetzt, so dienet

Drittens ein Theil zum Trocknen, welches die Zinsen aufbringt, wenn Jahre folgen, wo das Obst nicht reichlich geräth. Wäre dieses auch nicht anständig, so kann

Viertens die ansehnliche Menge Obst zu Aepfelwein, zu Cyderessig und zur Brannteweinbrennerei nicht zu groß seyn, um doppelten Nutzen heraus zu bringen.

Es ist mir bekannt, daß in der westphälischen Provinz viele Kenner und Liebhaber der Obstbaumzucht vorhanden sind, die bereits eine Menge junger Obstbäume im Vorrath gezogen haben. So findet man zum Beyspiel bey einem einzigen Freund und Liebhaber in Duisburg hun-

derttausend junge, ein= bis fünfjährige gepfropfte Obstbäume im Vorrath. Es würde nicht viele Mühe kosten, in der märkischen Provinz zweimalhunderttausend Pflanzen in Obstbaumschulen zusammen zu suchen, worunter ich vorzüglich die Stadt Soest zähle.

Der hin und wieder ansehnliche Vorrath gab mir die erste Veranlassung zu diesem Aufsatz und Vorschlag, um dadurch allgemeine Obstplantagen zu bewirken.

Wenn demnach die Herren Besitzer derselben sich zu vereinigen beliebten — — denn die Unternehmung ist nicht eines Mannes Werk — und untereinander verabredeten, wie die Ortschaften sich am füglichsten vertheilen ließen, und dann für gut fänden, dieses durch Austheilung einer Aufforderung bekannt zu machen, welches auch die Herren Landprediger unterstützen könnten, — dann würde es möglich werden, allgemeine Obstgärten einzuführen, deren Anlage den Hausbesitzern nichts kostete, und die in der Folge ihren Nutzen daraus ziehen könnten.

Die Uebernehmer dieser wohlthätigen Einrichtung würden, ausser dem Dank der künftigen Besitzer der Obstgärten, auch noch den Dank des Publikums verdienen, und dabey ihr Capital mit Vortheil angelegt haben. Sie brächten durch diesen Vorschlag ihren ansehnlichen Vorrath unter, und gewönnen Raum zu neuen Obstbaumschulen.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Möller, Johann A.

Oekonomische und Cameralistische Abhandlungen

Osnabrück 1803

Oecon. 1260
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297730-9